



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA**

**CARNE SUÍNA:
À LUZ DA CIÊNCIA O QUE FAZ MAL É O MITO**

Por

Claudino Ortigara

Dissertação submetida à Universidade Federal de Santa Catarina
para a obtenção do título de Mestre em Engenharia de Produção

Orientador:

Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.

Florianópolis, 24 de outubro de 2000

CARNE SUÍNA: À LUZ DA CIÊNCIA O QUE FAZ MAL É O MITO

Nome: **Claudino Ortigara**

Área de Concentração:

Mídia e Conhecimento

Orientador:

Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.

Florianópolis, 24 de outubro de 2000

CARNE SUÍNA: À LUZ DA CIÊNCIA O QUE FAZ MAL É O MITO

Nome: **Claudino Ortigara**

Esta Dissertação foi julgada adequada para a obtenção do título de Mestre em Engenharia, especialidade em Engenharia de Produção, e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Santa Catarina, em 24 de outubro de 2000.

Prof. Ricardo Miranda Barcia, Phd.D.
Coordenador do Curso de Pós-Graduação
em Engenharia de Produção

Banca Examinadora:

Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.
Orientador

Prof. Alejandro Martins Rodriguez, Dr.

Prof. Luís Fernando Gonsalves de Figueredo, Dr.

DEDICATÓRIA

A **Ivoneide Vilas Boas Ortigara**, pelo carinho, compreensão, apoio, presença, e principalmente pelo seu amor, que se transformaram em energias, persistência e inspiração para que este trabalho pudesse se tornar realidade. Ao **Yuri** e ao **Ygor**, filhos de mim que tolerantes pela minha ausência, emprestam momentos de sua infância para este trabalho, ao mesmo tempo em que me deram a certeza na escolha do caminho e do jeito de andar para o futuro.

AGRADECIMENTOS

A **DEUS**, pela vida.

A minha **Família**, especialmente meus pais, **Ana** e **David**, e Dona. **Mariana** e Seu **Miguel** (*aonde estiver*), pelas orações e palavras de incentivo.

A **Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes-MG**, pela tolerância, apoio e colaboração da direção e de toda comunidade escolar.

Ao **Prof. Francisco Antonio Fialho**, Dr. pela presença constante como orientador e incentivador deste trabalho.

Aos amigos **Verônica, Jamil, Marley, Eder, José Carlos Costa** e **Nelson**, por não permitirem que esmorecesse.

Aos colegas **Ivoneide, Rita, Gleice, Tertu, Mauro** e **Napoleão**, por compartilharem comigo esta caminhada.

Ao **José Roberto, Carlos Magno** e **Sinésio**, pela compreensão e tolerância.

Ao Dr. **Luciano Roppa**, pelo seu pioneirismo e entusiasmo que inspiraram o tema deste trabalho.

Ao Prof. **Venâncio Vicentti**, que apesar da distancia, soube estar presente.

A todos os colegas e demais pessoas que de alguma forma estiveram comigo nesta caminhada e contribuíram para realização deste trabalho.

RESUMO

A carne suína é a fonte de proteína animal mais consumida no mundo. No entanto, em muitos países e em especial no Brasil o consumo per capita é muito baixo. Como consequência disso, limita-se o crescimento do segmento produtivo e uma série de benefícios socioeconômicos que são gerados pela atividade suinocultura.

Com esse trabalho, buscamos uma explicação para entender a resistência da população ao consumo da carne suína. Fizemos um levantamento de informações que pudessem comprovar as características saudáveis da carne suína e caracterizar a existência de mitos relacionados ao seu consumo. Relacionamos os fatos com as representações sociais, teorias de construção de conhecimentos, conceitos de mitologia, especialmente segundo Jung.

Ao final são gerados importantes subsídios teóricos que, cremos serem úteis para fomentar ações que possibilitem a desmistificação e conseqüentemente o aumento do consumo interno de carne suína.

ABSTRACT

The swine meat is the world's most consumed source of animal protein. However, in many countries and especially in Brazil, its per capita consuming is very low. As a consequence of that, it is limited the growth of the productive segment and a serie of socio-economic benefits that are generated by the swine culture activity.

With this work, we have looked for an explanation to understand the resistance of the population to consume swine meat . We made a rising of information that might check the healthy characteristics of it and might also characterize the existence of myths related to its consumption. We have connected these facts to their social representations, construction of knowledge theories and mythology concepts, especially according to Jung.

At the end of this work ,important theoretical subsidies are then generated , and for us believed, will be useful to foment actions to facilitate the dismystification of not consuming swine meat and, consequently, will increase the internal consumption of swine meat.

SUMÁRIO

Capítulo I – INTRODUÇÃO	01
1.1 – Justificativa	01
1.2 – Problema de Pesquisa	03
1.3 – Objetivos	03
1.3.1 – Objetivo Geral	03
1.3.2 – Objetivos Específicos	03
1.4 – Hipóteses	04
1.4.1 – Gerais	04
1.4.2 – Específicas	05
1.5 – Metodologia	06
1.5.1 – Etapa 1 – Revisão Bibliográfica	06
1.5.2 – Etapa 2 - Elaboração e aplicação de questionário (Entrevista)	07
1.5.3 – Etapa 3 – Análise Final	09
1.6 – Limitações	09
Capítulo II – AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS	10
2.1 – A Sociedade enquanto Ser Vivo	10
2.1.1 – A teoria da representação social de Moscovici	12
2.2 – Uma arquitetura geral para os seres vivos	24
Capítulo III – A CONSTRUÇÃO DE UM MITO	30
3.1 – O mito em Jung	31
Capítulo IV – HISTÓRIA DOS SUÍNOS	38
4.1 – Histórico da evolução dos suínos e seus mitos	38
Capítulo V – RESULTADOS E DISCUSSÃO	44
5.1 – Evolução da carne suína	45
5.2 – O suíno mito	45
5.2.1 – O mito do colesterol	49
5.2.2 – O mito da gordura	52
5.2.2.1 – A qualidade das gorduras	53
5.2.3 – O mito das calorias	55
5.2.4 – O mito da Cisticercose	56
5.2.5 – “Exportar é o que importa” – outro mito?	58
5.2.5.1 – Aumento das Exportações	58
5.2.5.2 – Aumento do consumo interno	60
5.3 – Postura dos médicos com relação à carne suína	63
Capítulo VI – CONCLUSÃO	70
Capítulo VII – SUGESTÕES PARA FUTUROS TRABALHOS	74
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	75
BIBLIOGRAFIA	76
ANEXOS	80

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Comportamentos do Domínio Lingüístico 12

Figura 2 – Arquitetura Geral Cognitiva 25

Figura 3 – O Ciclo da *Taenia solium* 57

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Participação das diferentes espécies animais na produção mundial de carnes 41

Tabela 2 – Evolução dos teores de gorduras e calorias no lombo cozido dos suínos, expresso por 100g do produto 45

Tabela 3 – Teores de Colesterol (mg/100g) 46

Tabela 4 – Valores de referência sobre níveis de colesterol na corrente sangüínea 50

Tabela 5 – Teores de colesterol, resultado de diferentes fontes de pesquisa 52

Tabela 6 – Características das Gorduras de Diferentes Espécies 53

Tabela 7 – Composição das Carnes com Relação ao Teor de Gordura Saturada, Polinsaturada e Monoinsatura 54

Tabela 8 – Teor de Gordura Intramuscular 54

Tabela 9 – Quantidade de Gordura Total nos Principais Cortes de Carnes, Determinada por Diferentes Fontes 54

Tabela 10 – Quantidade de Calorias em Carnes, segundo Diferentes Fontes (kcal/100g) 55

Tabela 11 – Guia para Consumo Diário de Calorias 56

Tabela 12 – Exportação de Carne Suína de acordo com o destino (em toneladas) 59

Tabela 13 – Evolução das Exportações da Carne Suína 60

Tabela 14 – Histórico do Consumo Per Capita de Carne Suína no Brasil 61

Tabela 15 – Comparativo da Demanda de Produção em Função do Aumento do Consumo Per Capita 61

Tabela 16 – Incremento na Demanda da Produção nos Anos de 1998 e 1999 62

Tabela 17 – Inflação da Carne Suína do Produtor ao Consumidor 62

Tabela 18 – Distribuição do Consumo Per Capita e Taxas de Analfabetismo por Região do Brasil 63

Tabela 19 – Postura Médica na Prescrição de Dieta diante de um Diagnóstico de Diabetes – dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG – 2000 66

Tabela 20 – Postura Médica na Prescrição de dieta diante de um Diagnóstico de Hipertensão – dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG – 2000 67

Tabela 21 – Postura Médica na Prescrição de Dieta diante de um Diagnóstico de Cardiopatia – dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG – 2000 68

Tabela 22 – Postura dos Médicos Entrevistados X Diagnóstico e a Carne Suína 69

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO

A suinocultura é uma atividade econômica dinâmica que evoluiu e continua a evoluir no sentido de acompanhar as tendências do mercado. Como qualquer outra atividade, ela se beneficia dos constantes e exponenciais avanços tecnológicos, em especial das tecnologias inerentes à engenharia genética. Os suínos criados na atualidade e a carne por eles produzida, sofreram profundas e significativas alterações em relação ao que existia na antiguidade. Essas transformações advêm da evolução natural das espécies e do melhoramento genético promovido pela ciência. No entanto, em alguns países do mundo e em especial no Brasil, essa evolução concomitante à evolução da sociedade tem algumas ressalvas e hoje, quando observamos uma aceleração no processo de mudanças estruturais da sociedade, não observamos o mesmo comportamento em relação aos processos de tomada decisão em relação à carne suína.

1.1 Justificativa

Os meios de comunicação de massa aliados aos conceitos dos formadores de opinião de cada período de sua história foram construindo verdades e mitos, dos quais, nos dias de hoje a grande maioria já foi desmentida pela ciência. O problema está no fato de que essas verdades e mitos sedimentaram-se na memória de muitos segmentos de nossa sociedade, dificultando sobremaneira avanços sociais e econômicos.

Um exemplo disso é o baixo consumo de carne suína observado no Brasil. Enquanto que do total de proteína animal consumida no mundo, 47,5% é de suíno, no Brasil esse valor fica em torno de 24%. Na Europa o consumo de carne suína é, em média, de 43kg/ habitante/ano, enquanto que no Brasil, oscila entre 7 e 9 kg/habitante/ano e em 1998 e 1999 atingiu a casa dos 10 kg/habitante/ano¹. Se ocorrer

¹ ABCS – (Associação Brasileira de Criadores de Suínos) em www.abcs.com.br, acessado em Agosto de 200

um aumento no consumo de carne suína, a atividade obviamente tende a crescer e como consequência a sociedade ganha os benefícios sócio-econômicos deste crescimento. No caso da suinocultura, é preciso ressaltar que os benefícios sociais por ela gerados são mais significativos do que ocorre na maioria das outras atividades agropecuárias. Pelas suas particularidades no processo de produção a suinocultura requer quantidade maior de mão-de-obra que atue e esteja disponível no local de produção. Com isso, além de gerar empregos, constitui-se num poderoso instrumento para evitar o êxodo rural.

Com este trabalho, buscamos uma explicação para entender a resistência da sociedade em render-se ao conhecimento científico comprovado, no caso específico, as características saudáveis da carne, resistência essa alicerçada em mitos e crenças.

No desenvolvimento do trabalho buscamos fatos e passagens da história que certamente contribuíram para a constituição dos mitos. Pretendemos relacionar esses fatos com conceitos de mitologia, teorias de construção de conhecimento e teorias de funcionamento da sociedade. Buscar, nas transformações sociais da atualidade, uma oportunidade de desmistificar a carne suína e com isso possibilitar o crescimento da suinocultura, beneficiando inúmeros segmentos da sociedade.

Embora possamos relacionar vários fatores que contribuem para o baixo consumo de carne suína no Brasil, não há como se negar que os preconceitos permeiam toda a problemática e são determinantes no comportamento da população. Entender como eles se constituíram, cremos ser aspecto fundamental para elaboração de propostas de desmistificação. Um mercado consumidor interno que absorva toda produção nacional permitirá a expansão do sistema produtivo com menos interferências do mercado externo.

Com este trabalho pretendemos encontrar conceitos na sociologia, na mitologia e quem sabe na psicologia, que possam explicar esse comportamento. Entender como eles se constituíram, cremos ser aspecto fundamental para elaboração de propostas de destituição dos mitos. Os trabalhos que conhecemos até o presente, centram-se no aspecto científico, desconhecendo-se abordagens sociológicas e míticas, relacionadas com as teorias de construção dos conhecimentos.

1.2 Problema de pesquisa

O estudo da inter-relação entre os aspectos científicos e sociais dos mitos relacionados com a carne suína possibilitará a adoção de estratégias mais eficientes no sentido de destituí-los. Observa-se uma preocupação em se descrever a situação, o que está acontecendo e nenhuma inferência com as razões que determinam este comportamento social. O assunto é dado como esgotado quando se consegue atribuir-lhe o caráter de mito.

O aumento do consumo de carne suína pela população brasileira, significa o aumento da atividade econômica de suinocultura e como consequência de todos os benefícios que ela gera.

O problema a ser discutido nesta dissertação pode, portanto, ser enunciado como:

“É possível aumentar a geração de empregos na suinocultura através de um programa de desmistificação do valor nutritivo da carne suína?”.

1.3 Objetivos

1.3.1 – Objetivo Geral

- Analisar a constituição, disseminação e possibilidade de destituição dos mitos em relação à carne suína.

1.3.2 – Objetivos Específicos

Para que este objetivo geral seja alcançado, cremos dever-se perseguir os seguintes objetivos específicos:

- Identificar passagens da história da humanidade que expliquem a constituição dos mitos e crenças relativos à carne suína.
- Relacionar a constituição do mito com as teorias de construção de conhecimentos.
- Detectar, na aceleração das mudanças estruturais da sociedade, uma oportunidade de destituição dos mitos relacionados à carne suína.
- Comprovar cientificamente que a carne suína tem baixos níveis de colesterol, baixa possibilidade de transmitir cisticercose ao homem, não destitui o mito, apenas serve para comprovar que de fato trata-se de um mito.
- Identificar as razões que possam explicar por que determinadas pessoas têm sintomas de desconforto, *”passam mal”*, após consumo de carne suína, mesmo não havendo relação entre as características da carne suína e esses sintomas.
- Identificar as principais razões que possibilitam a sobrevivência dos mitos relacionados com a carne suína., buscando explicações nas teorias de comportamentos sociais
- Gerar subsídios teóricos para fomentar ações que possibilitem o aumento do consumo de carne suína no Brasil.

1.4 - Hipóteses

1.4.1- Gerais

“Criou-se um mito sem base científica sobre a carne de porco”. (BRAGAGNOLO, 1993)

A expressão usada pela pesquisadora ao analisar os resultados de seu trabalho, que mostrava os baixos índices de colesterol na carne suína, refletem o tratamento e forma como o assunto vem sendo abordado. Está provado que a carne suína não tem o

colesterol que sempre se imaginou tivesse. A carne suína não tem tantas calorias como se pressupunha, nem outros elementos que possam torná-la nociva à saúde humana. Tudo era baseado em suposições. Era um mito que acabava de ser destituído pelos conhecimentos que agora estão à disposição de todos.

A hipótese que devemos trabalhar é a de que esse tipo de abordagem é equivocado por considerar que se destituiu o mito, enquanto o que se fez foi apenas provar a existência dele. Ao determinar os teores de colesterol da carne suína, Bragagnolo produziu dados, verdadeiros do ponto de vista da ciência, mas que não estão sendo usados pela população para inferir raciocínios e determinar mudanças de comportamento. A população continua a decidir sobre a escolha do alimento, no caso a carne suína, por outras informações que estão, há tempo, armazenadas na sua memória, e constituem o conhecimento adquirido, construído com base em informações, cujo caráter de verdadeiro ou falso é secundário do ponto de vista psicológico. A solução do problema, que levantamos, passará pela substituição dos conhecimentos que estão a determinar o comportamento da população.

1.4.2 – Específicas

Os conceitos atribuídos à carne suína foram construídos ao longo do tempo, com informações que foram verdadeiras umas e sobrevalorizadas outras, num período da história em que predominava o comportamento padronizado, imposto por um sistema vertical de difusão de informações. A restrição nas fontes de informação com as quais as pessoas pudessem raciocinar, possibilitou a criação de conceitos distorcidos que, hoje, à luz de mais e novas informações, nos permitem atribuir-lhes o caráter de mito.

Médicos e nutricionistas, profissionais cuja área de atuação tem estreita relação com o consumo de alimentos e pertencentes ao grupo de formadores de opinião, parece terem participação decisiva na construção do comportamento das pessoas, com relação ao consumo de carne suína. Sua participação vai da simples omissão do produto nas dietas por eles recomendadas, até a proibição do consumo. Esse fato deve ser particularmente relevante nas cidades de pequeno e médio porte, onde as sociedades normalmente são mais conservadoras.

A suinocultura é uma atividade econômica que tem como produto final a carne suína. Como qualquer outra atividade produtiva, a suinocultura incorpora os avanços da tecnologia para tornar-se mais eficiente e principalmente atender a exigências do mercado. Por isso os suínos evoluíram no decorrer da história e hoje muito pouco têm a ver com os suínos criados na antiguidade. Consideramos a hipótese de que os adjetivos atribuídos à carne suína hoje derivam, em parte, de características que a carne suína já possuiu e elas possibilitaram a criação de outras irreais e descabidas.

A relação observada entre os níveis de analfabetismo nas diversas regiões do país com a variação do consumo de carne suína nessas regiões, indica a existência de fatores comuns nas duas situações ou uma inter-relação entre instrução da população e o consumo da carne suína.

1.5 Metodologia

O projeto proposto pretende ser desenvolvido seguindo 03 etapas:

1.5.1 - Etapa 1 - Revisão bibliográfica

A revisão bibliográfica deverá focar os seguintes aspectos específicos:

- a) Identificação de fatos e passagens da história da humanidade e da evolução dos suínos que possam ilustrar a constituição de mitos em torno da carne suína.
- b) Identificação dos principais mitos intrínsecos à carne suína e sua relação com conceitos de mitologia, visando estabelecer um referencial teórico para o problema.
- c) Levantamento de publicações, com dados científicos, que tenham sido produzidos com o objetivo de revelar as características reais da carne suína, relacioná-los com teorias de construção de conhecimento e buscar uma explicação para permanência do mito.

1.5.2- Etapa 2 - Elaboração e aplicação de questionário. (Entrevista)

A metodologia “estudo de caso” discutida desde o começo do século e popularizada no período de formação da Sociologia americana foi a opção encontrada para o desenvolvimento desta etapa do trabalho.

A dificuldade de se obter com precisão a dimensão do universo a ser pesquisado, donde seria extraída a amostra requerida para pesquisa, foi determinante na escolha desta opção. Para GOODE e HATT, (1973: 422), trata-se de “*um meio de organizar os dados sociais, preservando o caráter unitário do objeto social estudado*”.

Do ponto de vista metodológico, trata-se de um estudo posicionado entre o caráter exploratório e a apreensão qualitativa do fenômeno estudado, dimensões associadas ao método “estudo de caso”. Neste caso foi submetida ao tratamento investigatório a hipótese da possível participação dos médicos na formação da imagem da carne suína.

Com o objetivo de se identificar o comportamento mais freqüente do médico em relação à carne suína, diante de um diagnóstico que requer prescrição de dieta alimentar, elaboramos um questionário que foi aplicado a um grupo de médicos. Esse grupo passou a constituir uma amostra dirigida de estudo.

Através de uma entrevista feita a um representante idôneo da classe médica, foram identificados três diagnósticos em que se caracteriza a necessidade de prescrição de dieta alimentar. Esses diagnósticos passaram a constituir um meio para o presente estudo. Na escolha dos três diagnósticos não nos prendemos ao fato de serem de maior incidência, nem de ordená-los por ordem de importância, apenas nos certificamos de que fossem efetivamente doenças que requerem prescrição de dieta alimentar específica e de que fossem, de fato, freqüentes.

Foram relacionados para tal:

- Diabetes:
- Hipertensão
- Cardiopatia

Elaborou-se um rol de alimentos, constituídos de ingredientes, comuns na dieta da população da região de estudo, incluindo-se aí a carne suína. O entrevistado apontou aquelas a que faria restrição na dieta do paciente.

O entrevistado soube tratar-se de um trabalho que visa detectar os alimentos que sofrem restrição na dieta e não especificamente a carne suína. Com isso pretendeu-se identificar o procedimento isento do entrevistado, buscamos o comportamento “compulsivo” do médico diante do diagnóstico.

A abordagem foi feita em forma de entrevista dirigida, pois contou com o contato direto do entrevistador com o entrevistado. Objetivo dessa estratégia foi de que o entrevistado mostrasse o comportamento ou postura que adota numa situação real.

A amostra pesquisada poderá ser classificada como “amostra estratificada” pelo fato de selecionarmos médicos, o que caracteriza a amostra e, dentro da escolha, estratificaremos ainda mais ao concentrarmos as abordagens nos clínicos gerais (7 entrevistados), ginecologistas e obstetras (4 entrevistados), cardiologistas (3 entrevistados), urologista (1 entrevistado) e cirurgia médica (1 entrevistado). Estes profissionais atuam na microrregião de Inconfidentes MG. O total de 16 entrevistados compõe uma amostra que ultrapassa 90% dos profissionais dessas especialidades e que atuam na microrregião.

A região de aplicação das entrevistas ficou definida como a microrregião de Inconfidentes-MG, localizada no Sul do Estado de Minas Gerais, geograficamente quase equidistante dos grandes centros populacionais de São Paulo-SP, Rio de Janeiro-RJ e Belo Horizonte- MG. A população atendida pelos médicos entrevistados é superior a 50.000 habitantes.

Consideramos para efeito deste trabalho, o fato confesso pelos médicos de que sua atuação não se restringe a sua área de atuação. Essa é, por sinal uma característica que têm os profissionais de regiões como a caracterizada, e justifica a inclusão das especialidades que guardam pouca relação com os diagnósticos sugeridos, a exemplo, diagnóstico da diabetes com prescrição de dieta feita por ginecologista.

O contexto descrito e os procedimentos usados permitirão a generalização dos resultados.

OBS: Suspeita-se que médicos relacionem o consumo de carne suína aos níveis de colesterol dos pacientes, ou seja, um comportamento derivado da ação de um

mito. Dessa forma justificamos a constituição de uma amostra qualificada formada pelos médicos, para que se possa, inclusive checar essa hipótese.

1.5.3 - Etapa 3 - Análise final

Etapa em que fizemos uma análise das informações obtidas nas etapas anteriores visando-se à produção de inferências e subsídios que possam fomentar ações no sentido de contribuir para destituição dos mitos .

1.6 Limitações

A princípio não temos informações de outros trabalhos que tenham se dedicado a temas similares que pudessem servir de referencial para as nossas ações. Não encontramos encadeamento do trabalho com outros trabalhos anteriores ou linhas de pesquisa nesta área. Essa colocação não deve ser entendida como se o nosso trabalho fosse completamente inédito, pois afirmamos não conhecer trabalhos análogos, o que não implica negar-lhes existência.

Para que possamos entender toda a problemática que envolve o caso em questão, faz-se necessária a identificação de fatos históricos e entender as teorias de construção de conhecimentos, conceitos de Mitologia, Sociologia, aspectos nutricionais e sanitários da carne suína entre outros. Essa multidisciplinaridade do tema poderá nos remeter a um amplo leque de instituições e pesquisadores relevantes em suas áreas de atuação. Tal fato é que poderá demandar análises em áreas estranhas à nossa área de conhecimento tornando a pesquisa difusa e levando-nos a tratamento de determinados assuntos, por vezes superficial.

CAPÍTULO II

AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS

2.1 - A Sociedade enquanto Ser Vivo

Segundo Maturana, 1990, os indivíduos em suas interações constituem o social, mas o social é o meio em que esses indivíduos se realizam como indivíduos. Não há contradição entre o individual e o social, porque eles são mutuamente gerativos

O social não é peculiaridade do ser humano, pois o reino animal nos oferece inúmeros exemplos de relações entre indivíduos que caracterizam sociedades nas quais buscamos explicações para determinados comportamentos dos seres humanos. Os insetos sociais, as abelhas, formigas, vespas, cupins, nos oferecem exemplos de um tipo de acoplamento que Maturana e Varela (1992), denominam de terceira ordem.

Num mesmo grupo, esses indivíduos apresentam marcantes diferenças morfológicas, o que indica diferenças de papéis dentro do grupo (reprodutores, trabalhadores, guerreiros). Viver socialmente é necessário inclusive para a sobrevivência dos indivíduos, eles não são capazes de sobreviver isolados.

Em alguns grupos de mamíferos esse acoplamento estrutural de terceira ordem, pode ser observado pela interação química, visual, auditiva, que leva a ações individuais para o benefício do coletivo, como no caso dos lobos que, adotando estratégia coordenada e grupal, conseguem abater animais de porte maior e de força superior ao do lobo isoladamente.

No caso dos insetos, a função no contexto social é intrínseca à sua anatomia e morfologia, o seu individual é parte passiva do social, enquanto que nos vertebrados, como no caso dos lobos, observamos mudanças providenciais nas atitudes individuais em prol de benefícios para o grupo. A diferença entre os insetos sociais e os vertebrados se deve a grande flexibilidade que o sistema nervoso, juntamente com o acoplamento visual-auditivo fornece a esses últimos.

Chamamos de social aquele fenômeno que é espontaneamente gerado pelos acoplamentos estruturais de terceira ordem. Sempre que esse acoplamento ocorre, mesmo que por um curto espaço de tempo, ele gera uma particular fenomenologia

interna, na qual *"...as ontogêneses individuais de todos os organismos participantes ocorrem fundamentalmente como parte da rede de co-ontogênese que elas produzem na constituição das unidades de terceira ordem."* (MATURANA, 1992)

A imitação é um modo de interação que permite que um comportamento vá além da ontogênese de um indivíduo, não necessitando portanto ser reinventado a cada geração. *"Aos comportamentos que são adquiridos ontogenicamente na dinâmica comunicativa de um meio social e que são estáveis por várias gerações, chamamos comportamentos culturais"*. (MATURANA, op. cit.)

Dissemos que quando dois ou mais organismos interagem recorrentemente geram um acoplamento social.

Na biologia há um consenso de que o indivíduo é produto de sua herança genética influenciada pela ação do meio ou pelas circunstâncias do meio. O ser vivo depende da sua circunstância para moldar seu comportamento e socializar-se pelo seu agir.

"Na verdade o indivíduo é indivíduo na medida que é social e o social por sua vez surge na medida em que seus componentes são individuais". (MATURANA, 1992)

A afirmação de Maturana pode ser usada como explicação científica para o dito popular, "Maria vai com as outras", que, por sua vez, não deixa de ser reflexo do comportamento do indivíduo perante o social. É esse comportamento que deverá se repetir nas tomadas de decisão do dia-a-dia de cada um, e constituindo assim um fazer coletivo que pode ser observado nas atividades de lazer, nas formas de se vestir, nos hábitos alimentares, enfim, nos comportamentos que convencionamos chamar, sinteticamente, de culturais. Nesses comportamentos culturais estão inseridas as ações que compõem a rotina diária de cada um.

No caso em questão, consumo de carne suína, observa-se que em determinadas regiões do mundo como na Europa e no sul do Brasil, o consumo é maior do que na África, América do Norte e norte do Brasil. Não é apenas o comportamento relacionado ao consumo de carne suína que é diferenciado nessas regiões. Outros ingredientes fazem parte da dieta dessas populações, bem como, outras formas de lazer, de vestir, de expressão, outras crenças, em fim, uma série de comportamentos que são comuns a grande maioria da população, mas que não são freqüentes em outras regiões. Os indivíduos pertencentes a determinada comunidade, tendem manifestar, de forma

intuitiva, quase mecânica, comportamento sistematicamente muito semelhante dentro dessa comunidade, quando deparam com a mesma situação. Esse comportamento poderá ser diferente do observado por outras populações, diante da mesma situação.

Descrições semânticas são possíveis para comportamentos comunicativos aprendidos, pois os instintivos dependem da estrutura do desenvolvimento do organismo independentemente da sua particular ontogênese. Os adquiridos são passíveis de descrição semântica pois o significado pode ser buscado na ontogênese dos organismos participantes que é contingente a sua história particular de coexistência. Esses comportamentos são chamados de domínio lingüístico.

"No fluxo das interações sociais recorrentes a linguagem aparece quando as operações num domínio lingüístico resultam em coordenações de ações sobre ações que pertencem ao próprio domínio lingüístico." (MATURANA, op. cit.).

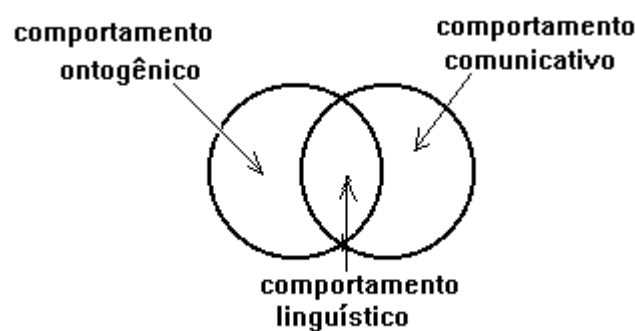


Figura 1 Comportamentos do Domínio Lingüístico

2.1.1 -A teoria da representação social de Moscovici

As representações sociais podem ser entendidas como "um conjunto de conceitos, afirmações e explicações originadas no quotidiano, no decurso de comunicações inter-individuais". São equivalentes aos mitos e crenças nas sociedades tradicionais, podendo ser vistas como versão contemporânea do senso comum.

O estudo das representações sociais está baseado na maneira pela qual os seres humanos tentam compreender as coisas que estão em sua volta e resolver os "lugares comuns" e quebra-cabeças que podem ter surgido na infância e continuam a trazer

preocupações. Partindo desse ponto de vista, os seres humanos não encaram os pensamentos e palavras como "epifenômenos".

O que se estuda basicamente quando se fala em representações sociais são os esforços humanos para compreender as coisas, os seus pensamentos. Seres humanos pensam e não apenas manipulam informações ou agem de uma determinada maneira.

O que queremos dizer com sociedade "pensante"?

Há uma questão importante em relação a sociedade "pensante", que é a sua própria existência. Para a ciência social não existe tal coisa, partindo de dois princípios. Um deles acredita que nossos cérebros são apenas caixas negras envolvidas por uma outra caixa que tem por função receber informações, palavras e pensamentos e os processa em movimentos, atribuições e julgamentos, tudo em função de um condicionamento externo.

O outro princípio afirma que as pessoas por si mesmas não pensam e não criam, dessa forma, nada de novo, apenas reproduzem a ideologia dominante que é produzida por uma classe social, Igreja, Estado e etc. Este princípio coincide com uma outra visão, a de que as massas não são capazes de criar qualquer coisa. Tais ideologias têm sido muito discutidas, porém pouco estudadas.

Na maioria das vezes, sociólogos se sentem mais seguros estudando a estrutura social e o comportamento do que símbolos e sistemas de crenças. Porém, podemos afirmar e acreditar que os seres humanos pensam de maneira independente e freqüentemente produzem e comunicam representações.

Representações Sociais

Do ponto de vista da sociologia, as representações sociais articulam uma grande classe de formas intelectuais, incluindo a ciência, a religião, mitos, categorias de espaço e tempo e etc. Porém, sabemos que não é possível articular uma classe tão grande de conhecimento e crenças e defini-las, através de algumas poucas características.

De acordo com a visão da psicologia social, que começou com as ideologias de esquemas com Piaget, é necessário acrescentar duas modificações importantes no conceito dado acima. Representações sociais precisam ser compreendidas como uma

maneira toda particular de absorver conhecimento e comunicar o conhecimento já adquirido. Elas têm sempre duas faces, um lado simbólico e um icônico.

A linguagem, quando considerada com representações, fica situada entre uma linguagem de observação e uma linguagem de lógica, a primeira usada para expressar fatos puros e a última, símbolos abstratos. Pode-se considerar um dos desenvolvimentos mais distintos de nossos tempos o dizer que a linguagem tenha sido fundida à representações.

Até o começo deste século a linguagem verbal serviu como meio de comunicação e como meio de passar conhecimento. Pertencia ao senso comum e à ciência. A partir daí, a linguagem não verbal passou a assumir um papel maior no campo do conhecimento, onde as palavras foram trocadas por símbolos e as afirmações por equações. O mundo ficou dividido em dois blocos e as regras que se aplicam a nossa vida diária não têm ligação com as aplicadas à ciência. A linguagem como tal está num estado de retrocesso e foi expelida da realidade "natural", passando a fazer parte da realidade histórica e convencional. Ela perdeu ligação com a teoria, mas permaneceu ligada à representação.

O conceito de representações sociais, do ponto de vista da psicologia social, está relacionado à nossa sociedade atual, à nossa política, ciência e humanidade. Elas tornam-se cada vez mais importantes na medida em que os sistemas unificadores (ciência, igreja, estado, ideologia) se tornam mais incompatíveis. É através da comunicação da massa que há uma aceleração desta tendência e aumenta a necessidade de um equilíbrio entre o estado abstrato da nossa ciência e nossa crença geral de um lado e nossas atividades concretas enquanto pessoas do outro. Isto é, há uma necessidade muito grande de se continuar reconstituindo o senso comum, pois, sem ele, nenhuma coletividade pode operar.

Em outras palavras, as representações coletivas, assim chamadas pela sociologia, são um termo explicativo que determina uma classe geral de conhecimento e crenças. Já do ponto de vista da psicologia social, as representações sociais estão ligadas à maneira especial de se adquirir e comunicar conhecimento, criando realidade e senso comum. Foi por essa razão que Moscovici substituiu a palavra coletiva por social.

O universo consensual e o reificado

No universo consensual, a sociedade se reconhece como uma criação visível, que está imbuída de significados e objetivos. *Fala com uma voz humana e faz parte de nossas vidas*. O universo reificado envolve entidades sólidas, em que particularidades e entidades individuais não são reconhecidas. Essa divisão entre consensual e reificado é uma característica da nossa cultura.

Nos universos consensuais cada pessoa é livre para agir como um observador curioso e na maior parte dos lugares que se encontram, as pessoas transmitem suas opiniões e solucionam quase todos os problemas. Esses universos têm sido institucionalizados como clubes, onde a conversa, serve como um paradigma. É ela que mantém o grupo unido e possibilita que opiniões sejam levantadas e pensamentos discutidos.

Nos universos reificados, a sociedade é dividida em diferentes papéis e categorias e as pessoas não estão autorizadas a representá-la e falar a seu respeito. A participação de cada um é determinada por um nível de qualificação (físico, professor) e pela capacidade de desqualificar a si mesmos. Há um comportamento, um estilo apropriado para cada circunstância dependendo do contexto. O pensamento social depende de um todo global, de uma série de regras, e não de uma troca de opiniões recíprocas.

A diferença entre esses dois universos é muito importante e o limite entre eles divide a realidade coletiva em duas. A ciência corresponde ao universo reificado e às representações sociais correspondem aos universos consensuais. A ciência tenta construir um mapa de forças e eventos que não se modificam através de nossos desejos e consciência. As representações sociais estimulam e fortalecem a nossa consciência coletiva, explicando as coisas de uma maneira que elas se tornem acessíveis a todos e relevantes aos nossos interesses imediatos.

O familiar e o não familiar

Existem três hipóteses que podem explicar a necessidade humana de criar representações sociais. A primeira está relacionada com o interesse. Na medida em que tentamos criar imagens que consigam expressar ou esconder nossos objetivos, essas imagens poderiam ser definidas como uma distorção subjetiva da realidade objetiva.

De acordo com a segunda hipótese, a do desequilíbrio, as representações sociais têm como objetivo restaurar o equilíbrio interno, partindo do princípio de que os desequilíbrios são causados por tensões afetivas e psíquicas.

A última hipótese afirma que as pessoas criam representações para amoldar cada comportamento individual. É um tipo de manipulação do pensamento e da estrutura da realidade, por isso é chamada de hipótese do controle.

Essas três hipóteses estão muito bem relacionadas com as representações sociais, pois é claro que elas refletem um interesse individual que é posto em prática através de um desequilíbrio e são, de certa forma, um controle indesejável por parte da sociedade sobre uma outra parte. O defeito dessas hipóteses é o fato de serem elas muito gerais, mas pode-se resumir dizendo que o objetivo delas é o de familiarizar fatos não familiares.

Poder-se-ia definir o universo consensual como um universo onde todas as pessoas tentam buscar um lugar para se sentirem em "casa", protegendo-se das coisas que desconhecem. Há uma dinâmica de familiarização, em que todas as coisas não familiares são reconhecidas e compreendidas com base em modelos anteriores. Dessa forma, a memória tende a predominar sobre a lógica, o passado sobre o presente, a resposta sobre o estímulo e a imagem sobre a "realidade".

A confiança no que já é familiar para as pessoas serve como ponto de referência e padrão de comparação para tudo que ocorre e é observado.

No ato da representação as pessoas transferem o que é perturbador de um lugar remoto para um lugar próximo e essa transferência separa conceitos que estão geralmente associados e tenta integrá-los em contextos onde o não familiar se torna familiar.

A maneira como um grupo de pessoas irá atacar o não familiar, a direção tomada por ele, é determinada através dos conceitos, imagens e linguagens divididas por este grupo. Dessa forma, o mais importante, são as convenções e memórias que essas pessoas possuem.

Em nosso universo consensual resolvemos a diferença entre o familiar e o desconhecido em favor do primeiro, mas, mesmo conscientes dessa diferença não conseguimos eliminá-la. Antes mesmo de ver ou ouvir uma pessoa, por exemplo, fazemos uma imagem mental dela.

As representações que formulamos expressam o esforço que fazemos para tornar familiar e presente o desconhecido. O que foi uma vez desconhecido e remoto,

depois de sofrer várias alterações, passa a ser algo próximo de nós. Deixa de ser abstrato e passa a ser concreto e cotidiano. Este processo de trazer o não familiar ao familiar é uma fonte de segurança e fornece às pessoas um sentimento de continuidade depois de estar momentaneamente confrontado com uma descontinuidade e perda de significado. É por essa razão que, quando estudamos as representações, precisamos sempre retornar a esse elemento de não familiaridade que as motivou e que elas absolveram.

Os dois processos que geram as representações sociais: ancoragem e objetivação

Há uma diferença entre o mundo em que vivemos e aquele que pensamos. Porém, isso não nos impede de imaginarmos um outro mundo e de trabalharmos em direção a ele. A ciência anteriormente usou o senso comum como seu ponto de partida e o separou do cotidiano, mas hoje o senso corresponde à ciência com uma aparência do cotidiano. Cada fato, cada afirmação do dia-a-dia contém uma grande quantidade de conhecimentos, uma cultura condensada e um mistério que constitui sua atração. O processo de se apossar de uma palavra, idéia ou ser e convertê-lo em algo habitual não é um processo automático. Existem dois processos centrais para essa forma de pensamento.

O primeiro processo seria a ancoragem, que traz de volta as categorias e imagens diárias, relacionando-as a um ponto de referência reconhecível.

O segundo está relacionado com a objetivação das representações, isto é, transformação de algo abstrato em algo concreto, traduzindo algo que existe na nossa mente em algo que existe na natureza. Ambos os processos servem para nos ajudar a nos familiarizar com o desconhecido. A ancoragem o transfere para nosso esquema de referência e a objetivação o reproduz em algo que pensamos ser visível e compreensível.

A ancoragem permite que algo desconhecido seja incorporado à nossa própria rede de categorias e nos possibilite compará-lo com o que consideramos um membro típico da categoria.

Ancorar significa classificar e rotular tudo o que não tem classificação ou nome. O primeiro passo para quebrar essa barreira de algo estranho ou ameaçador é atribuir o objeto ou pessoa a uma categoria preferida, para rotulá-lo com uma palavra que faça parte da nossa linguagem. O simples fato de falar ou julgar alguém nos permite imaginar o incomum dentro de nosso mundo ordinário. Ao familiarizar o não

familiarizável, já estamos representando. A representação é simplesmente um processo de nomear e classificar, uma maneira de determinar relação entre categorias e rótulos. A lógica em ação neste processo requer que a cada indivíduo ou objeto seja atribuído um valor positivo ou negativo e que, seja dada uma posição na ordem hierárquica. À medida em que vamos fazendo classificações, vamos revelando teorias sobre a sociedade e a natureza humana.

É muito importante lembrar o fato de que fenômenos de julgamento, classificação e categorização foram estudados sem se enxergar que eles pressupunham uma representação de seres humanos, objetos ou eventos. É essa representação que estabelece o processo de ordenação numa categoria.

Classificar significa impor um conjunto de regras a alguém. A característica principal de uma categoria é de que ela fornece um protótipo para todos os indivíduos que supostamente pertencem a ela. O protótipo seria uma combinação idealizada de características a que um valor tem sido ligado.

Categorizar alguém ou algo corresponde à escolha de um protótipo entre aqueles inseridos na nossa memória e ao estabelecimento de uma relação positiva ou negativa com ele. A explicação para a existência de tais imagens é seu caráter concreto, uma vivacidade que deixa marca muito forte em nossa memória. Mais tarde elas podem servir de originais com os quais se comparam casos específicos. O impacto ocorre na medida em que consegue envolver o abstrato e o concreto, fatores que o tornam mais apropriado para atingir o objetivo da sociedade: *"forjar uma categoria tomando um indivíduo como ponto inicial"*. Isso corresponde a dizer que a ancoragem é outra maneira de preferirmos o veredicto ao julgamento. O protótipo representa o maior grau dessa preferência, pois nos leva a avaliar evidências disponíveis de forma rápida e geralmente nos força a tomar decisões prematuras.

Essa decisão freqüentemente toma uma de duas direções, a da generalização e a da individualização. Desde o começo podemos ter a imagem pronta e procuramos alguma informação ou indivíduo que se ajuste a ela, ou podemos ter o indivíduo e procuramos acomodar a imagem a ele. É a generalização que diminui a distância entre as duas coisas.

Já a individualização mantém as coisas a uma distância e trata do indivíduo como se fosse um desviante do protótipo que temos em mente. Isso quer dizer que

somos compelidos a admitir essas diferenças, motivações e comportamentos que revelam unicidade.

O processo de classificar, que muitos acreditam ser a mesma coisa que dar nomes às coisas, tem uma importância enorme em nossa sociedade. Receber um nome ou ser classificado significa sair do anonimato e receber uma posição segura na *matriz de identidade* da cultura.

A maioria dos resultados de observações realizadas levam a concluir que dar nome a uma pessoa ou objeto o leva a uma precipitação e três efeitos são produzidos:

- a) uma vez que escolhemos e damos um nome a algo, este pode ser descrito e algumas qualidades, intenções, etc, podem ser imputadas a ele;
- b) pode ser diferenciado de outros objetos ou pessoas pelas suas qualificações;
- c) torna-se sujeito a uma convenção entre aqueles que o utilizam e dividem a mesma convenção.

Em resumo, o que costumava ser ignorado passa a ser reconhecido agora.

O resultado final desse processo é que, ao não identificável é dado um conceito científico reconhecido pela sociedade. O significado é conferido a algo que estava destituído de sentido no universo consensual. Dar nomes então, não é apenas um mecanismo unicamente intelectual que intensifica clareza lógica, mas sim uma operação que é subserviente a um propósito social.

"Em resumo, classificar e nomear são formas de ancorar uma representação. As categorias e os nomes pertencem a uma 'sociedade de conceitos', não somente por seus conteúdos, mas também por causa de suas inter-relações."

Pode-se observar, ao longo dos tempos, que idéias que eram chocantes e totalmente irreais para uma geração, no final de alguns anos e para uma outra geração passaram a ser algo costumeiro e cheio de realidade. Não é simplesmente a passagem do tempo a responsável por essas mudanças, a objetificação, um processo mais ativo, é responsável por domar o não familiar.

A objetificação satura o conceito não familiar de realidade e transforma-o num um bloco de construção da própria realidade. Cada representação realiza um grau diferente de objetificação que corresponde a um grau de realidade. Estes níveis não existem sob forma independente, eles nascem e morrem com um grupo. Há um conjunto de graduações para se estabelecer considerações sobre a ilusão completa e a realidade final. Uma das faculdades mais obscuras de nosso processo de pensamento e nossa linguagem é a habilidade de materializar um conceito abstrato. Este poder está baseado em nossa habilidade de mudar uma representação.

Um primeiro conceito para a objetificação seria fazer equivar o conceito com à imagem. Comparar é modelar, significa preencher o vazio com alguma substância. Em cada sociedade circula uma grande quantidade de palavras em torno de um objeto específico, e todos os indivíduos tendem a associá-lo a um significado concreto.

Não é factível ancorar todas essas palavras em algo, porque não há imagens suficientes disponíveis ou porque as imagens que lhe serviriam são descartáveis. O número de palavras que têm potencial para serem representadas forma uma combinação.

Um modelo ou *núcleo figurativo* é a incorporação dessa combinação e é também uma estrutura de imagens que reproduz uma estrutura conceptual de uma forma visível. Essas expressões figurativas são as mais bem conhecidas e as mais usadas. *"Embora a penetração deste modelo seja devida a sua forma estrutural, é também um resultado do parentesco que traz com os modelos mais comuns."*

Fórmulas e clichês são desenvolvidos na medida que um grupo vai adquirindo tal modelo, e isso melhora e facilita a comunicação entre as pessoas. Chega-se a um ponto em que a diferença entre a imagem e a realidade é eliminada. A reprodução do conceito não tem mais seu valor de símbolo e se torna uma cópia da realidade. Este conceito não possui mais o valor arbitrário e abstrato e a ele é acrescentada uma existência autônoma. Para a pessoa que o utiliza, ele assume a autoridade de um fato natural.

Enquanto, em um primeiro estágio, a objetificação foi definida como a equivalência entre o conceito e a imagem, chega-se ao segundo estágio quando o percebido substitui o concebido e se torna sua extensão lógica. Neste estágio o conceito é verdadeiramente internalizado.

Nossa cultura nos obriga a manufaturar substâncias com base em idéias alocadas fora de nossas mentes. Do ponto de vista coletivo isto ocorre porque incorporamos tais substâncias do mundo que partilhamos.

Na realidade, alguns elementos mais tarde se encontram anonimamente incorporados em nossa linguagem sem qualquer indicação em relação a sua origem. Essa realidade é uma falha em nossa memória. Porém, o propósito de objetificar é esquecer que um trabalho ou conceito é resultado de nossa atividade.

Em nossa cultura, a ciência físico-matemática serve como paradigma para todo o conhecimento. Cada cultura possui um operador principal através do qual representações são convertidas em realidade. Algumas vezes, indivíduos e animais são elevados a esse papel. Porém, não existe cultura que confie em um único operador, excluindo todos os outros. Como a nossa cultura tem uma preferência por objetos, somos induzidos a objetificar tudo que cai em nossas mãos ou em nossas mentes. Também personificamos sentimentos, classes sociais, grandes nações do mundo, etc.

"O acaso apenas não pode explicar porque nós exploramos até o fim as oportunidades que nos são oferecidas pela gramática, e nem a razão de sua eficácia."

A objetificação pode ser reconhecida em nossa gramática através de metamorfose de verbos, adjetivos e advérbios ou substantivos dentre todas as categorias gramaticais de palavras com o mesmo significado. Palavras não somente representam coisas como também criam e passam suas propriedades a elas. Neste caso, pode-se comparar a linguagem com o espelho que tem a capacidade de destacar a aparência da realidade.

Assim, os nomes que concebemos e criamos com a finalidade de servirem como forma abstrata da matéria, passam a ser esta matéria. Executamos esta operação continuamente.

É possível compreender melhor o resultado de nossa propensão à objetividade examinando fenômenos sociais como o culto a grandes homens ou personificação de nações e raças ou classes. Em cada caso uma representação social é utilizada e aí as palavras são transformadas em carne, as idéias em forças materiais e a linguagem humana em linguagem objeto.

Podemos dizer que as representações estão sob o domínio da memória na medida em que elas familiarizam o desconhecido. Porém, por outro lado, a densidade da

memória impossibilita qualquer alteração súbita e proporciona às representações certa autonomia em relação ao presente. Nossas imagens e vocabulário são extraídos dessa densa camada de experiências comuns e memórias. Experiências e memórias não são completas e nem inertes, estão sempre sofrendo alterações e são dinâmicas.

Tanto a ancoragem quanto a objetificação são realizadas através da memória. A ancoragem coloca a memória em moção, pois a memória é dirigida para dentro, e continua armazenando e buscando nas suas limitações pessoas, eventos, objetos que se identifiquem com um protótipo. A objetificação tende a se dirigir para fora, pois deriva conceitos e imagens da memória a fim de combiná-los e reproduzi-los num mundo externo, com a finalidade de criar algo novo para que se o veja com o auxílio do que já foi visto.

Desde o início, o estudo das representações sociais tem se preocupado com a causalidade, mas de um ângulo diferente. A teoria da atribuição se preocupa mais com a forma pela qual indivíduos atribuem causas a eventos que pertencem a sua experiência.

A teoria da representação precisa resolver uma questão diferente. Preocupa-se saber como um grupo confrontado com um diversificado número de comportamentos e fenômenos que vêm como estranhos, criam uma ordem estável, de maneira que esses comportamentos e fenômenos se tornem familiares. A base para a busca da resposta é a convicção de que todas as coisas que existem no mundo são realmente diferentes.

A ciência tentou eliminar o "por quê" das coisas, já as representações ordinárias estão exclusivamente interessadas no "por quê". Elas se baseiam no princípio de que o que se ouve e se vê não podem ser gratuitos, não poderiam ocorrer sem razão. Para se descobrir o significado de quaisquer coisas precisa-se descobrir a causa.

Baseada em muitas observações, a teoria da representação social conclui que ordinariamente nos referimos a dois tipos de causas e o que pensamos é bicausal, de maneira que estabelece relações de causa e efeito e de meios e fins. Neste ponto que está localizada a diferença entre a ciência e as representações.

Quando descobrimos uma causa, transformamos uma seqüência de comportamentos numa relação de significados. Essa transformação ocorre pelo contraste entre o que um comportamento deveria ser e o que ele de fato é, entre o protótipo e o caso específico, entre o familiar e o não familiar.

É este contraste que estimula a nossa curiosidade e precisa de uma explicação. Somos desafiados a encontrar uma explicação para tudo que não corresponde a mais um

protótipo. Quando não encontramos tal explicação simplesmente não conseguimos entender porque alguém age de tal maneira.

Transformamos o "por que ele faz isso?" em "qual o propósito dele ao fazer isso?" e responder, buscamos uma motivação ou razão. Neste momento, fazemos imputações através de intenções ocultas com a determinação de que nada acontece por acaso. Chegamos a ponto de personificar essas intenções, de dar um caráter figurativo a uma causa ou rotulamos um comportamento.

A idéia é transformada em "agente físico" que se torna uma entidade distintiva e age de uma forma com um propósito definido. A realidade passa a ser representada por essa entidade.

Ao fazer atribuições, comparamos cada evento tomado como efeito, com um protótipo. Deduzimos então que há uma causa externa. Se ela não for representativa deduzimos que há uma causa específica interna. É importante salientar o fato de que nas representações sociais encontramos os dois tipos de causalidade agindo em conjunto formando combinações. Por um lado estamos trabalhando com imputações que se originam da busca de uma ordem subjetiva que está atrás do que parece objetivo. Por outro lado estamos lidando com atribuições que se originam da busca de uma ordem objetiva se escondendo atrás do que parece subjetivo. Imputações explicam ações visíveis recuperando motivos ocultos, explicam também comportamentos visíveis através de fatores invisíveis, e as duas não são sinônimas. A primeira está relacionada com uma causalidade de primeira pessoa e a segunda expressa uma causalidade de terceira pessoa.

No estudo de fenômenos primeiro perguntamos antes qual é o seu propósito ou função e a partir daí expressamos o propósito como uma causa impessoal e a função como transmitida por um mecanismo. Uma teoria da causalidade social é a mesma coisa que uma teoria de nossas imputações associadas com uma representação. Foi preciso muito estudo para provar que os adultos não pensam como estatísticos. O próprio progresso da psicologia social depende da redução de conhecimento errôneo baseado em princípios artificiais.

Para exemplificar podemos falar a respeito de um assunto trivial que é o desemprego. Todas as pessoas sabem do que se trata e conhecem alguém que está desempregado. Algumas pessoas podem dizer que a culpa é do desempregado que não sabe encarar o mundo, outras podem achar que ele é vítima de injustiça social, a forma

como ele é tratado pelo mundo. Todas essas divergências provêm das diferentes representações sociais de cada um.

Moscovici acredita que as atribuições são determinadas pelas representações de diferentes partes da sociedade. Ele acredita também que a teoria de atribuições se tornará mais produtiva assim que o conteúdo das representações e seu caráter social sejam reconhecidos.

2.2 - Uma arquitetura geral para os seres vivos

O consumo da carne suína pode ser, em última instância, considerado como produto de uma tomada de decisão ou resultado de uma tarefa realizada pelos indivíduos que partem de uma situação problema, “escolher a sua fonte de proteína animal”. A situação pode ser caracterizada no balcão do supermercado, na mesa do restaurante, na cozinha da casa, na escolha do tira gosto no bar, etc. O cenário pode ser bastante diferente, mas a tomada de decisão é basicamente a mesma.

A tomada de decisão a que nos referimos, constitui o tema central de toda nossa discussão. Trata-se de uma atividade cognitiva. Entender como ocorre essa cognição, quais os fatores que interferem, como funciona o mecanismo cognitivo subsídio para que possamos alicerçar nossas inferências.

A arquitetura cognitiva trata de uma descrição dos diferentes elementos que constituem o sistema cognitivo e suas relações. A arquitetura funcional é uma descrição estática das diferentes funções de um sistema cognitivo, com a finalidade de basear a descrição funcional dele. Comporta a descrição dos elementos do sistema e a descrição das relações entre esses elementos. Trata-se de uma arquitetura funcional na medida que, de um lado, não conhecemos as estruturas neuroanatômicas que correspondem a estes elementos e, do outro, é extremamente incerto que exista correspondência entre elementos da arquitetura funcional e as estruturas neuroanatômicas que são seu suporte.

Vários autores sugeriram desenhos de arquitetura para o sistema cognitivo humano, dentre eles: Gardner, Ausubel, Nickerson, citados por FIALHO, 1992, RICHARD, 1990, e FIALHO, 1994, Provavelmente, qualquer uma delas serviria para ilustrar o caso em questão pois o objetivo não é de se estudar as estruturas em si, mas

apenas que elas sirvam para ilustrar o fenômeno que ocorre com a carne suína. Uma análise superficial, sugere que o modelo de Jean François Richard poderá representar de forma clara o processo cognitivo, pelo menos o suficiente para entender como um indivíduo decide sobre: carne de porco ou frango?

A figura 2 apresenta o esquema de uma arquitetura geral cognitiva. Nota-se que a função de controle não é representada por uma caixa. Isso porque ela é parte integrante das outras funções: pela definição dos objetivos cognitivos, pelo caminho dos raciocínios, pela reutilização das representações.

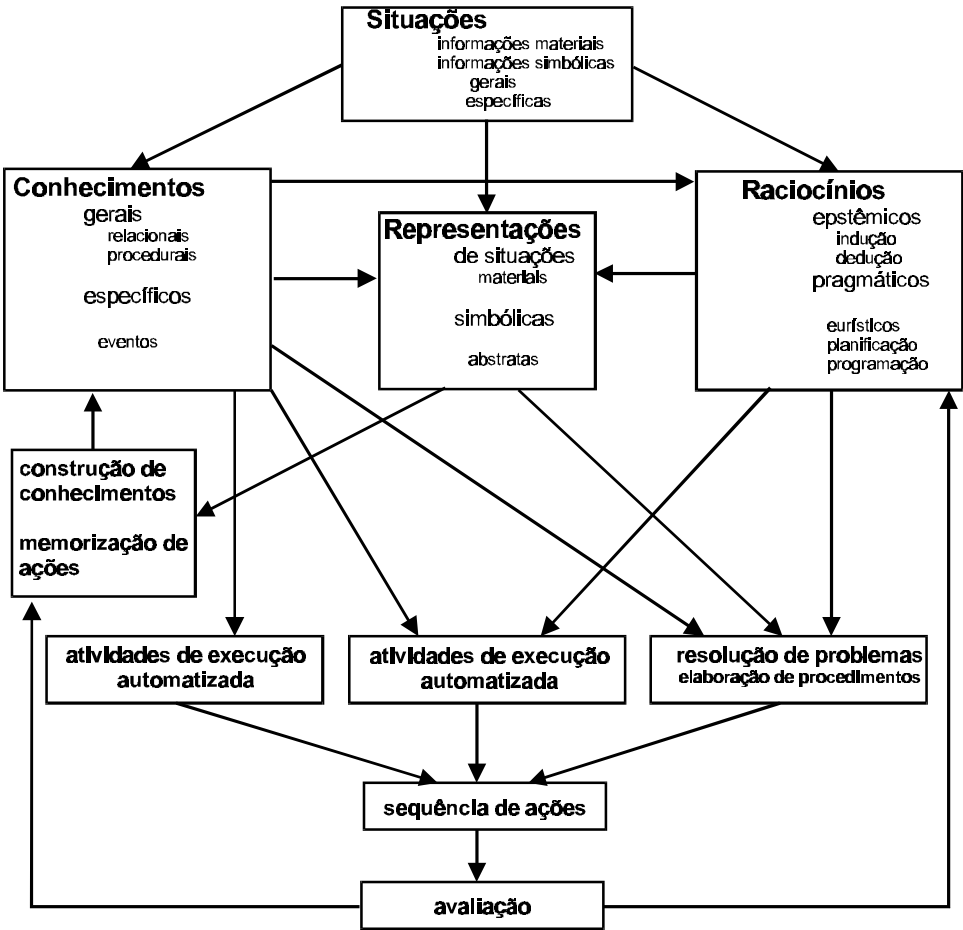


Figura 2 - Arquitetura Geral Cognitivista

As entradas do sistema cognitivo são as situações. No que nos concerne, elas são as informações que são o resultado dos tratamentos dos sistemas sensoriais, no caso dos indivíduos; nos filtros sensoriais sociais, no caso do *socius*; e nos índices de qualidade, no caso do meio ambiente.

Essas informações são de duas ordens: as de natureza espaço temporal referentes aos objetos e eventos e as de natureza simbólica (lingüísticas ou icônicas) que veiculam significados e são interpretadas no interior dos sistemas de sinais e do contexto da situação. As saídas do sistema cognitivo são atitudes, conflitos, no caso do *socius*; degradação, no caso do meio ambiente; e movimentos, gestos e produções lingüísticas, no caso dos indivíduos. A opção pela proteína animal que será frequente na dieta de determinada população, no caso do *socius*; e a opção pela escolha da carne que será colocada no carrinho do supermercado, no caso do indivíduo, são exemplos de comportamentos que completam os exemplos acima citados.

As representações são construções circunstanciais feitas num contexto particular e com fins específicos: numa situação dada e para fazer face às exigências da tarefa em curso, um texto que se lê, uma ordem que se escuta, um problema a resolver. Sua construção é finalizada pela tarefa e pela natureza das decisões a tomar.

As representações levam em conta o conjunto dos elementos da situação e da tarefa. São, portanto, muito particularizadas, ocasionais e precárias por natureza. É suficiente que a situação mude ou que um elemento não observado da situação seja levado em conta para que a representação seja modificada. Elas são por natureza transitórias: uma vez terminada a tarefa, são substituídas por outras representações ligadas a outras tarefas.

Os conhecimentos são também construções, porém são permanentes e não são inteiramente dependentes da tarefa a realizar: são gravados na memória de longo termo e, enquanto não forem modificados, supõe-se que se mantém sob a mesma forma.

Do ponto de vista do funcionamento cognitivo, a diferença entre conhecimento e representações é que os conhecimentos têm necessidade de serem ativados para serem eficientes, enquanto que as representações são imediatamente eficientes. Isto porque as representações constituem o conteúdo da memória operacional, a saber, as informações gravadas na memória de trabalho e as informações ativas da memória de longo termo.

Os conhecimentos, ao contrário, são gravados na Memória de Longo Termo (MLT). Nem todas as informações na MLT estão disponíveis, só uma pequena parte delas: as que têm um nível de ativação suficiente ou que são objeto de uma busca bem sucedida na memória.

Quanto à parte do sistema cognitivo, distinguimos seis grandes funções:

- conservação de estruturas cognitivas permanentes: conhecimentos, crenças;
- elaboração de decisões de ação para tarefas;
- construção das representações (estruturas cognitivas transitórias);
- produção de inferências com fins epistêmicos (representações) ou pragmáticos (decisões de ação);
- construção de conhecimentos;
- regulação e controle da atividade.

Ao dizer conhecimentos, não lhes atribuímos simplesmente um caráter de verdade: eles são verdadeiros ou falsos dependendo do referencial e, portanto, das crenças. O caráter de verdadeiro ou falso dos conhecimentos ou crenças é secundário do ponto de vista psicológico: o que é importante é que estejam na memória do indivíduo, tenham sua adesão e possam tornar-se eficientes. Devemos acrescentar, ainda, os estereótipos e representações sociais assim como as normas e os valores.

Os conhecimentos podem ser gerais ou específicos. Os conhecimentos gerais se referem às classes de objetos, de acontecimentos, de situações ou de ações. São de duas formas: conhecimentos declarativos ou procedimentais. Os primeiros descrevem os objetos precisando seus componentes elementares e a natureza das relações existentes entre estes componentes. Os segundos descrevem organizações de ações que permitem atingir um objetivo dado.

Os conhecimentos específicos se referem aos objetos, situações, acontecimentos ou seqüências de ações particulares, que foram objeto de uma experiência singular dentro de um contexto bem definido. Os conhecimentos gerais constituem a memória semântica, os conhecimentos específicos constituem a memória episódica.

As decisões de ação constituem as produções do sistema cognitivo (suas saídas sob forma de descrição sistêmica). Sua elaboração corresponde a três tipos de tarefas para o sistema cognitivo:

- tarefas de resolução de problemas, isto é, situações de elaboração de procedimentos nos quais esta elaboração depende da representação da situação;

- tarefas de execução não automatizadas, que correspondem a situações para as quais existem procedimentos gerais na memória que devem ser adaptados ao caso particular;
- tarefas de execução automatizadas que consistem na utilização de procedimentos específicos.

As três tarefas correspondem a níveis diferentes de elaboração das decisões e se diferenciam pelo papel maior ou menor que os conhecimentos estocados na memória desempenham nesta elaboração.

As inferências consistem na produção de novas informações a partir das informações existentes na memória, a saber: os conhecimentos, e as informações procedentes da situação. Elas são de dois tipos. Algumas têm por finalidade a compreensão: contribuem para as representações. As outras têm uma finalidade pragmática: produzem objetivos de ação, planos ou séries de ações.

A função, construção de conhecimentos garante a evolução do sistema cognitivo ao permiti-lhe enriquecer-se pela experiência.

As atividades cognitivas são definidas a partir de três componentes: seus produtos; os objetos sobre os quais elas atuam; seus modos de realização e de funcionamento. A descrição destas atividades responde, pois a três questões:

- Com que propósito?
- A partir de quê?
- Como? Ou, por meio de quê?

Ao escolhermos os alimentos que iremos consumir e aqueles que evitaremos, estaremos executando uma tarefa. Essa tarefa requer sucessiva tomada de decisões que são novas pequenas tarefas, como por exemplo; escolher os alimentos que nos são mais palatáveis; aqueles que são “saudáveis”; os que não recomendados; os que nos são limitados por problemas específicos de cada indivíduo; equacionar o custo; etc...

Se, na escolha entre carne suína ou frango, o indivíduo analisar pela tabela de preços, então estará usando uma informação e a partir dela construirá sua representação. Buscará nos seus conhecimentos procedimentais subsídios para inferir e então resolver o problema, ou seja, faz a escolha. Por tratar-se de uma tarefa rotineira, o indivíduo

certamente terá armazenado na sua “caixa” de conhecimentos um procedimento “pronto” para ser usado na resolução desse problema. Teremos então uma tarefa de execução automatizada.

Esse *script* que é acionado para o consumo da carne suína considera informações como as contidas nos livros Levítico da Bíblia Sagrada e Alcorão, que se não são verdades, encontram-se sedimentadas entre os conhecimentos das populações e são determinantes na escolha da carne que será consumida. Não há se quer a necessidade de o indivíduo ter acesso a essas informações, pois pode tratar-se de um comportamento cultural, ontogenicamente adquirido.

Para que essa ação deixe de ser uma atividade de execução automatizada, faz-se necessário mudar a situação. A produção de novas informações sobre os teores de colesterol da carne suína e suas características saudáveis é muito importante para isso, mas no caso do Brasil e de muitas outras regiões do mundo isto não tem sido suficiente. Embora disponíveis para grande maioria da população essas informações não são percebidas, não possibilitam a construção de novas representações, novos conhecimentos e não ocorre, portanto a evolução do sistema cognitivo.

Todo criador de suínos, ou qualquer indivíduo que faça parte do segmento produtivo de carne suína que, portanto, depende do sucesso do desempenho do setor para seu sucesso financeiro ou profissional, será um defensor do consumo de carne suína. O seu interesse na questão permitirá que perceba os novos elementos contidos na situação.

CAPÍTULO III

A CONSTRUÇÃO DE UM MITO

O estudo das teorias de construção de conhecimentos e as representações sociais são muito pertinentes ao estudo da causa e com certeza nos possibilitarão conclusões a cerca do assunto. Percebemos, no entanto, a falta de um anel de ligação, um nó na rede em determinadas situações. Quando exploramos os aspectos míticos relacionados com a carne suína, não encontramos explicações satisfatórias para determinados comportamentos.

Um exemplo disso é como explicar comportamentos compulsivos de negação em detrimento da carne suína, manifesto por determinados indivíduos. E os que alegam “mal estar fisiológico” após consumo de carne suína? Vivem, de fato, essa situação? Como explicá-la? Seria possível desenvolver ações que pudessem alterar o quadro?

CAMPBELL (1980), considera a mitologia o canto do universo, a música da imaginação inspirada nas energias do corpo. Para Campbell, os mitos passados nos ajudam a compreender o presente e a nós mesmos. O enfoque é filosófico, segundo o qual os mitos estão presentes no nosso dia-a-dia nas nossas representações, desde a origem da vida e da humanidade, são a própria razão de nossas vidas.

Para Campbell o mito é o sonho público e o sonho, o mito privado. Quando o sonho particular do indivíduo coincide com o sonho da sociedade, estará em bom acordo com ela, caso contrário, a aventura o aguarda na densa floresta à sua frente, e então o indivíduo será um neurótico.

BARTHES (1957), nos oferece uma abordagem relativamente antiga, o que a isenta das interferências das complexidades sociais da era da informação. Mais do que isso, Barthes, difere de Campbell pelo enfoque semiológico. Atribuiu a constituição dos mitos inúmeros aspectos da realidade, segundo ele, constantemente mascarados pela empresa, pelo cinema, pela arte e pelos demais veículos de comunicação, sempre a serviço de interesse ideológico.

Para Barthes, no entanto o mito não é nada além de uma fala. É um sistema de comunicação, é uma mensagem.

Faremos uma abordagem ao modelo teórico da psique humana construído por Jung, que se baseou em profundos e extensos estudos de fisiologia, história das religiões, antropologia, além da sua experiência pessoal.

3.1 O mito em Jung

Até Jung, a concepção do modelo psíquico era de um sistema composto por um consciente e um inconsciente. Pensava-se o consciente constituído de todos os conteúdos, isto é, idéias e afetos, passíveis de serem lembrados; e o inconsciente constituído pelos conteúdos relacionados à história do indivíduo que, por algum motivo, não têm condições de serem reconhecidos pela consciência. A psique seria assim constituída de uma consciência e de um inconsciente pessoal. Inconsciente pessoal porque os conteúdos deste inconsciente eram apenas os relacionados às experiências vividas pela pessoa.

Segundo JUNG,(1995), além da consciência e do inconsciente pessoal, a psique de cada pessoa é constituída por um inconsciente coletivo. O inconsciente coletivo é a noção *par excellence* do pensamento de Jung. Este é transpessoal, isto é, não é comum a apenas um indivíduo, mas a toda humanidade. Foi observando certas imagens individuais, que estavam presentes em seus sonhos e nas produções de seus pacientes e eram semelhantes a imagens míticas, e também que povos que nunca tiveram a menor possibilidade de contato mas produziram imagens e mitos análogos, que Jung chegou ao conceito de inconsciente coletivo. Assim, o modelo da psique, para a Psicologia Analítica, é composto, como acreditavam as outras escolas de psicologia, por um consciente, um inconsciente pessoal porém acrescido do inconsciente coletivo.

O inconsciente coletivo², é um “*fator psíquico partilhado por toda a humanidade*”³ É o sedimento do passado e a possibilidade criativa do amanhã que garante a cada indivíduo, de todas as épocas, uma igualdade de vivência. “*A camada pessoal termina com as recordações infantis mais remotas, o inconsciente coletivo,*

² 2- Por coletivo Jung explica no Vol. VI, par. 772: são os conteúdos psíquicos, isto é, representações coletivas na terminologia utilizada por Lévy Bruhl, conceitos gerais, nos termos usados pelas pessoas cultas no direito, na religião, na ciência, etc. e também os sentimentos coletivos de uma sociedade, de um povo ou da humanidade

³ Jung, CW Vol. VIII, par. 353

porém, contém o tempo pré-infantil, isto é, os restos da vida dos antepassados”⁴ Conforme Jung expressa: os arquétipos são “(...) o repositório das experiências humanas, desde os mais remotas inícios”⁵, “(...) o poderoso depósito das experiências ancestrais acumuladas ao longo de milhões de anos, o eco dos acontecimentos pré-históricos ao qual cada século acrescenta uma parcela infinitamente pequena de variações e de diferenciações.”⁶

Já que o assunto é carne suína, o arquétipo “*corresponde àquela maneira inata de acordo com a qual o leitão ao nascer busca os peitos da porca para mamar, o pinto emerge do ovo, o pássaro constrói seu ninho*”. Os arquétipos são sistemas vivos de reações e aptidões que determinam as vidas das pessoas. São esses arquétipos que, segundo JUNG (1995), formam o inconsciente coletivo que o autor também chama de psique objetiva. Nesse caso, observa-se um aspecto biológico do arquétipo que é objeto da psicologia científica.

O comportamento humano segue padrões mais ou menos nítidos, (*patterns of behaviour*) inatos, como diz Jung. Graças a esses padrões, os conteúdos do inconsciente coletivo (ou seja, os arquétipos) de todos os seres humanos, independentemente de raça ou origem cultural, possuem estruturas mentais básicas semelhantes. Os arquétipos são os “instintos psíquicos”, “a impressão digital” da espécie humana, a fonte viva dos instintos de onde brota tudo o que é criativo; são as formas através das quais os instintos se expressam. Os arquétipos são para a psique o que o instinto é para o corpo. A existência dos arquétipos é inferida pelo mesmo processo pelo qual se deduz a existência dos instintos. A diferença é que instintos e arquétipos fazem parte de pares de opostos extremos, o primeiro é biológico, uma *coação* física, na expressão de Jung; o segundo é mais íntimo da espiritualidade.

Os arquétipos são numerosos e não são acessíveis à consciência. O que é acessível são imagens arquetípicas percebidas e experimentadas pela pessoa em forma de imagens típicas e universais. Essas imagens arquetípicas são elaboradas simbolicamente de várias maneiras, constituem o conteúdo das mitologias, religiões, lendas, contos de fadas em todas as épocas e também emergem da psique profunda através dos sonhos e visões.

⁴ Jung, 1995, Vol. VII CW, par. 118

⁵ Jung, Vol. VIII CW, par. 339

⁶ Jung, Vol. VIII par. 729

Em si, o arquétipo é sempre uma possibilidade e é inacessível. O que é possível à consciência é o acesso às imagens arquetípicas. São muitas e se manifestam de muitas maneiras: Persona, Sombra, Herói, Mãe, Pai, Anima, Animus, etc. Todos os arquétipos são subordinadas ao Arquétipo Central, o Self. O Self é a reunião de todos os outros arquétipos e tem a função especial de equilibrar a vida da pessoa em termos até então não considerados e não vividos. Ele exige ser reconhecido, integrado, realizado.

O Ego e o Self constituem os dois centros autônomos do psíquico. O primeiro representa a consciência e a sede da identidade subjetiva e o segundo é a sede da identidade objetiva. O Self equivale à *imago Dei*, a divindade da psique. Deus é um dos arquétipos, denominado Self pela psicologia analítica. O Self organiza e estrutura a psique (consciente e inconsciente), e é o centro da psique toda; enquanto o ego (ou eu) é o centro do campo da consciência.⁷

Além do aspecto biológico, “padrão de comportamento”, o arquétipo apresenta outro aspecto, o sagrado, o divino.

“O Ego nasce do Si-mesmo, isto é, o inconsciente precede o consciente. (...) o que vem primeiro é o inconsciente e só depois surge a consciência.”⁸ A personalidade como um todo existe antes do Ego ser formado e tornar-se o centro da consciência. É a partir do Self que a consciência se constrói “O Si-mesmo nasce, mas o ego é construído.”⁹ A criança faz parte do corpo da mãe por um tempo, na vida intra-uterina. Depois do nascimento continua a fazer parte da atmosfera psíquica da mãe, por vários anos.¹⁰ Só mais tarde, a criança se diferencia, aos poucos, com a construção gradativa do ego. Este precisa manter um vínculo com o Self ao longo de toda a vida.

Se a ligação sofre rupturas, o ego se aliena da fonte do significado da vida (o Self). Como consequência, a pessoa sofre e se fragiliza. “Simbolicamente, a relação do Ego com o centro da totalidade é uma relação de filho.”¹¹ Pela restauração do vínculo ego-Self e ao acrescentar o material do inconsciente pessoal e do inconsciente coletivo à consciência, a personalidade como um todo tem um ganho, torna-se mais completa. Inicia-se o processo do profundo autoconhecimento, ampliam-se os horizontes, o indivíduo se humaniza e torna-se modesto. “O distanciamento das verdades do sangue produz uma agitação neurótica cujos exemplos abundam em nossos dias. Esta agitação,

⁷ Jung assim o define: O complexo do eu é tanto um conteúdo quanto uma condição da consciência. Vol. VI, par. 796.

⁸ Neumann, A Criança, p. 10

⁹ Edinger, Ego e Arquétipo, p. 27

¹⁰ Jung, Vol. VIII CW par. 723

¹¹ Neumann, A Criança, p.10

*por sua vez, gera a falta de sentido da existência, falta que é uma enfermidade psíquica, cuja amplitude e alcance total nossa época ainda não percebeu.”*¹² A relação harmônica entre os dois centros é essencial à integridade do ego e ao processo de individuação. Quando essa relação é problemática, surgem as enfermidades psíquicas, a vida perde o sentido, a pessoa não se aceita como é, aparecem a depressão e o desespero, em casos extremos a psicose ou o suicídio.¹³

Em síntese, ao nascer, o ser humano é parte de um todo. Aos poucos vai se diferenciado. À medida em que a consciência do *eu* vai se construindo, separa-se do todo. A pessoa se identifica com esse aspecto da psique, a consciência e “esquece” da sua outra parte (o Self), o todo. É no processo de individuação que volta a se vincular com o todo, desta vez porém, com consciência. O sentido da vida é restaurar a unidade primária. A imagem de uma elipse ascendente ilustra este processo: a) o todo indiferenciado, b) a separação, com o advento da consciência, c) a restauração do todo desta vez com consciência e o surgimento de uma nova consciência. E o processo recomeça, não tem fim, porque o todo, o Self é infinitamente maior e a consciência é sempre menor, jamais terá condições de abranger o todo. Sempre resta algo fora dela. Há um dito alquímico que ilustra este movimento de separação e re-união: só se pode juntar o que está separado, isto é, precisa haver consciência para se perceber em comunhão com o universo.

Processo de Individuação – Inconsciente e Consciência

Cada arquétipo é uma roupagem do Si-mesmo, que por sua vez, é a reunião de todos os arquétipos. Ao trabalhar um arquétipo, o indivíduo está a caminho da realização do Self. Vivê-los e incorporar essa vivência à consciência é realizá-los. *“Cada experiência humana, na medida que é conscientemente vivida, aumenta a soma total da consciência no universo. Esse fato proporciona sentido a todas as experiências e dá a cada indivíduo um papel no drama mundial e permanente da criação.”*¹⁴

Jung caracteriza a individuação como a assimilação de conteúdos inconscientes pelo consciente. Por assimilação, entende, a *“interpenetração recíproca dos conteúdos conscientes e inconscientes”*.¹⁵ A individuação é um movimento em

¹² Jung, 1991, Vol. VIII CW, par. 815

¹³ Edinger, Edward. Ego e Arquétipo, p. 72

¹⁴ Edinger, A criação da Consciência, 1984, p.32

¹⁵ Jung. Vol. XVI par. 327

direção à totalidade através da integração de partes do consciente e do inconsciente da personalidade. A primeira dificuldade que surge quando se propõe a jornada da assimilação é: Como levar a efeito o processo uma vez que o inconsciente tem uma lógica e uma linguagem próprias, diferentes da lógica e da linguagem da consciência ?

A lógica do inconsciente está relacionada a todo o percurso da vida, desde o nascimento até a morte. Está relacionada ao “por que nascemos” e “para onde vamos”, à razão de viver, independente da cultura e da época que a pessoa está vivendo. A linguagem do inconsciente é a linguagem metafórica do símbolo, e se expressa em equivalências: “isto é semelhante a isto”. O inconsciente fia e tece, combina uma coisa com outra coisa. No espaço das semelhanças, instala-se o pensamento simbólico, mítico, metafórico.

A lógica do Ego, representante da consciência, é racional, conceitual. Está sujeita à cultura em que está imersa, ao momento de vida e ao tipo psicológico do indivíduo. A linguagem da consciência é a linguagem conceitual, se expressa em igualdades: “isto é isto, aquilo é aquilo”. Thomas Moore explica de maneira clara: “*O intelecto lida com raciocínio, lógica, análise, pesquisa, equações, e prós e contra. A alma¹⁶ por sua vez, pratica um tipo diferente de matemática e lógica. Ela exhibe imagens que não são imediatamente inteligíveis para a mente racional. Ela insinua, oferece impressões fugazes, persuade mais pelo desejo do que pela razoabilidade*”¹⁷. O princípio da consciência é o *Logos*, o princípio do inconsciente é o *Mythos*. O primeiro busca a verdade literal, o segundo expressa a verdade pela metáfora: “isto é semelhante a isto”. A linguagem da consciência não tem valor para o inconsciente

Observado pela ótica da consciência, a razão e a linguagem do inconsciente parecem ilógicas e desprovidas de sentido. Mas não é. São simplesmente diferentes. Não se pode pensar em entender o inconsciente pela lógica ou pela linguagem da consciência e vice-versa. E ambos têm necessidade de se conhecerem.

O inconsciente, pela sua lógica e direcionamento próprio, não é inofensivo. Ele está em constante movimento, na busca de “*agrupar e reagrupar fantasias inconscientes*”¹⁸. Quando a atitude da consciência é unilateral, inadequada ao inconsciente, este se torna perigoso. “*A inconsciência nunca pode valer como desculpa*

¹⁶ Jung define Alma como a “personalidade” de relacionamento com o mundo interno, com o inconsciente. Como temos uma personalidade de relacionamento com o mundo externo, que Jung chama de “*persona*”, também temos uma personalidade de relacionamento com o mundo interno. Esta é a alma.

¹⁷ Moore, Thomas. *Cuide de Sua Alma* p. 115-116

¹⁸ Jung, Vol. VII, par. 256

perante o tribunal da natureza e do destino. Ao contrário, grandes castigos pesam sobre ela e é por isso que toda a natureza inconsciente anseia pela luz da consciência, à qual, no entanto, se contrapõe.”¹⁹ Uma das maneiras, talvez a mais comum, de os perigos se apresentarem é em forma de acidentes e de doenças.

Para fazer frente às influências perturbadoras é necessário reconhecer a importância dos conteúdos do inconsciente. “*É necessário buscar uma maneira de tornar conscientes os conteúdos inconscientes que estão sempre prestes a interferir em nossas ações e assim evitar a intromissão secreta do inconsciente com suas conseqüências desagradáveis.*”²⁰ No momento em que seus conteúdos são assimilados, o perigo diminui pois a dissociação da personalidade diminui.

Assim como a consciência tem necessidade de entender o inconsciente porque é ele quem a gera e a nutre, o inconsciente também quer ser reconhecido. Como fazer então, se ambos usam lógicas de funcionamento e linguagens diferentes e se ambos precisam se entender para haver equilíbrio? Como contribuir no processo de individuação, que é a busca de reconhecimento e entendimento entre consciência e inconsciente?

A Psicologia Analítica se coloca como tarefa prática, na clínica, suprimir a dissociação psíquica que é justamente a dificuldade de comunicação do homem consigo mesmo, a dificuldade da consciência em reconhecer as tendências do inconsciente. Superar a dissociação faz parte do processo de individuação. Para isso, o processo analítico na clínica, trabalha basicamente com os sonhos e as projeções, eles são a “via régia” para o inconsciente. Porém, o processo de individuação não é um privilégio apenas dos que fazem análise. É um processo que tende para um fim independente das condições exteriores. Ele acontece no dia-a-dia, nos relacionamentos familiares, no trabalho e na sociedade em geral, no contato do homem com a natureza, com sua religiosidade.

Jung também fez do mito um importante instrumento de conhecimento, ao perceber material mitológico emergindo das produções de seus pacientes psicóticos. “*Com o constructo teórico do inconsciente coletivo e seus arquétipos, procurou ver nos mitos os porta-vozes essenciais das imagens arquetípicas.*”²¹ Mary Esther Harding, uma discípula de Jung, escreveu que há algum tempo, os mitos poderiam até ser estudados,

¹⁹ Jung, Vol. XI CW par. 745

²⁰ Jung, Vol. VIII, par. 158

²¹ Boechat, Walter. Os mitos em ‘O Banquete’ de Platão, p. 155 in: Mitos e Arquétipos do Homem Contemporâneo

mas, como parte do mundo estranho dos primitivos, não tinham relação com o homem moderno. Hoje, porém, a ciência está como que destilando novamente o material considerado refugo e encontrando preciosidades neste material. Um novo tipo de cientista que busca verdades que incluem o subjetivo, o não material.²²

Neste trabalho, que enfoca o consumidor enquanto parte de uma coletividade, faremos dos mitos a “via régia” para o inconsciente, uma vez que os mitos dos povos, são a melhor expressão dos fenômenos da psique. Além do que, o trabalho é uma construção humana coletiva. Os mitos, assim como os sonhos, são símbolos. O símbolo é o intermediador, o mensageiro, entre as duas linguagens diferentes, ele “(...) *é um sinal visível de uma realidade invisível*”.²³ Símbolo, como a etimologia da palavra denota, significa juntar, reunir. Reúne o que antes estava dissociado, a consciência e o inconsciente. Faz a ponte e a aliança entre os dois mundos, torna-os cúmplices.

²² Harding, M. Esther Os Mistérios da Mulher. P 25-26

²³ Kast, V. A dinâmica dos símbolos, p. 19

CAPÍTULO IV

HISTÓRIA DOS SUÍNOS

Este trabalho não tem a intenção de rastrear a origem e evolução dos suínos com o objetivo de esclarecer pontos de sua história ou contribuir para tal. O histórico que ora apresentamos resulta de uma busca bibliográfica objetivando passagens na história da humanidade em que os suínos estiveram envolvidos de forma mais intensa, sendo considerados fator importante na tomada de decisão, gerando implicações e, segundo nossa ótica, contribuindo ou servindo como agente de mudanças no comportamento social.

Certamente muitas passagens importantes para elucidar determinados estágios na evolução da humanidade nunca tenham sido relatadas, por não se mostrarem relevantes na ótica dos historiadores, bem como há que se considerar nossa dificuldade em detectar todas as relatadas, logicamente que isto não ocorreu. A maioria dos fatos que citamos, não tem o suíno como sujeito principal, muitos relatos são suposições e isso deve ser considerado.

4.1 – Histórico da evolução dos suínos e seus mitos

O suíno é motivo de controvérsia desde sua origem. A história sempre contou que a origem dos suínos se deu na China em 4900 anos a.C. (CURVWEN e HATT, 1961). Por outro lado, a história da humanidade conta que o *homo sapiens* deixou de ser nômade para praticar a agricultura, cultivando cereais. M. Rosenberg,²⁴ valendo-se de estudos arqueológicos, questiona essas informações ao afirmar que o *homo sapiens* deixou de ser nômade há 10000 anos atrás para criar animais no cativeiro. O primeiro desses

²⁴ Citado por Roppa, 1994, em Suinocultura Industrial, nº 127.

animais, provavelmente tenha sido o javali, que na descendência daria origem ao porco doméstico. Isso teria ocorrido no leste da Turquia e não na China²⁵.

Na Bíblia Sagrada, livro Levítico capítulo 11 encontramos o título “*Os animais que se devem comer*” e no versículo 03 ao 07 diz;

“Todo o que tem unha fendida e remói entre as bestas, comê-lo-eis. Porem todo que remói e tem unhas, mas não fendida é imundo. É assim mesmo a lebre, porque remói, mas não tem unha. E o porco, o qual bem que tem unha fendida, não remói”. Não comereis das carnes de nenhum desses animais, nem tocareis seus cadáveres, por que são imundos para vós”

No livro Deuteronômio capítulo 14, com título “*Animais limpos e imundos*”, encontramos a mesma citação.

Além dos livros citados, Moisés, o primeiro legislador da humanidade, proibia o uso da carne suína na alimentação humana como forma de evitar que o povo contraísse doenças parasitárias como a Teníase e a Cistecercose, comuns na época e os suínos eram considerados os principais transmissores ao homem. VIANA (1970), descrevendo a evolução dos suínos diz que os árabes, em época muito anterior ao islamismo, tinham eliminado a carne de porco de sua alimentação, talvez influenciados pelos judeus, seus vizinhos e com a adoção da doutrina de Mahomet o seu uso ficou completamente proibido pelo Alcorão, livro sagrado muçulmano. Na atualidade o Alcorão mantém milhões de seguidores. Na antiga Pérsia, atual Irã, onde os preceitos do Alcorão são praticados, são raros os suínos, e a criação é muito limitada na África pelo mesmo motivo.

Esculturas e baixos relevos, linguagem da antiguidade usada para transmissão de informações e conhecimentos, contendo os porcos como motivo, foram frequentes em monumentos dos Assírios e Babilônios, expressando a grande apreço que aqueles povos tinham para com esses animais. Na mitologia grega, encontra-se a “*Suivitaurlia*” uma forma de sacrifício aos Deuses em que se ofertava um suíno, um carneiro e um touro. O prestígio dos suínos entre esse povo é evidenciado pelo fato de que só se ofertava aos Deuses aquilo que se considerava melhor, e que mais pudesse agradar aos Deuses. Na ilha de Creta acreditava-se que uma porca havia amamentado o Deus Júpiter, crença que serviu para que o porco fosse divinizado por aquele povo.

²⁵ Roppa, 1994, em Suinocultura industrial, nº 127

O povo romano, de cultura grega, mantinha idolatria pelos suínos. Obras famosas de Columela, Plínio e Varrão, ensinavam como criar porcos, e os autores da “De Re Rústica” citam “Porcius, Escrofa, Suiler e Veres” entre outros como nomes usados nas pessoas, como forma de demonstrar apreço a esses animais. Foram comuns nessa época livros que ensinavam como preparar pratos com carne suína. No Império Romano, há uma série de citações exaltando a carne suína. Na Gália durante muito tempo as moedas tiveram a efígie de um javali como forma de expressar prosperidade. A Lei Salica, no reinado de Carlos Magno, previa rigorosas penas contra os ladrões de porcos.

Joana d’Arc, figura importante da história, e referenciada por muitas pessoas de sua época, em determinado período de sua vida teve alucinações. Essas alucinações foram, na época, consideradas conseqüências de cisticercos calcificados que foram encontradas na necropsia de sua cabeça e a origem dos cisticercos fora atribuída ao consumo de carne de porco. A notoriedade de Joana d’Arc fez com que essas informações fossem amplamente difundidas provavelmente permeadas de ênfase emocional.

Os livros de Moisés e o Alcorão se constituíram, na época, em importantes instrumentos de transmissão de informações sobrevivendo geração após geração, chegando até os dias de hoje. “Essa superstição contra o porco passou atenuada, aos nossos antigos sertanejos, que não pronunciavam o nome do porco sem pedir licença e, mesmo assim, utilizando uma alcunha que contornava o embaraço. A alcunha de sua invenção é “*o cabeça baixa*”. (DOMINGUES, 1994) A origem dessa ojeriza ao suíno foi explicada, no caso dos Egípcios, por Ellien²⁶ que escreveu: “*o porco é de tal modo voraz que não poupa nem seus filhos e devora cadáveres humanos*”

No Brasil, em meados deste século, com o advento da mecanização agrícola, eis que surge a soja como alternativa para agricultura que, multiplicando seus adeptos, se constituiu numa das principais culturas nacionais, alicerce de grandes grupos agro-industriais produtores de óleo de soja. São então, veiculadas na mídia sucessivas campanhas de marketing realçando as características saudáveis do óleo de soja, enfatizando principalmente a ausência de colesterol nas gorduras vegetais em detrimento da banha de porco. A praticidade no uso do óleo de soja e as anunciadas

²⁶ citado por Domingues, 1941

características saudáveis, contrastando com a propaganda nocividade da carne de porco serviram para afirmar o conceito negativo da carne suína.

Como explicar essa atração irresistível pela carne bovina e obstinada recusa em dispensá-la nas refeições do dia-a-dia. (LAZARINI NETO, 1994)

Na fala do autor fica claro e inegável um julgamento popular sobre a carne bovina e, como consequência ou por comparação, das outras, entre elas a suína. O baixo custo da carne bovina em relação a outros alimentos igualmente essenciais é destacado pelo autor. A obra *A Culinária da Carne* (LAZARINI NETO,1994), embora não se trate de trabalho científico, apresenta vários relatos que servem para ilustrar o pensamento popular. Algumas de suas afirmações necessitam serem verificadas, pois são feitas sem um embasamento consistente ou sem citar fontes, como quando afirma que a carne bovina detém inquestionavelmente a preferência do consumidor brasileiro, e vai mais alem; *“se este tem dinheiro no bolso, opta decididamente pela compra de carne bovina”*, questiona, ainda as tendências mundiais de consumo, em que o frango ocupará o espaço da carne vermelha. Este parece ter sido um equivoco, pelo menos é o que mostra a tabela 01

Tabela 01: Participação das diferentes espécies animais na produção mundial de carnes

Espécie animal	%
Suína	41,5
Aves	22,3
Bovina	29,6
Ovina	2,1
Outras	4,5
Total	100,0

FONTE: USDA, citado por ABCS, 1999

A Carne bovina, mesmo aparentando não conter as limitações observadas na suína, foi vitimada pelas campanhas de marketing veiculadas com a ascensão dos cereais, como pode ser observado no texto de LAZARINI NETO (1994):

“É a velha mania de macaquear estrangeirices (tudo o que vem de fora é bom, até prova em contrário). Era moda importar conselhos dietéticos do chamado primeiro mundo. Graças a uma bem articulada campanha de marketing, as indústrias de grãos e cereais conseguiram enfiar na cabeça do consumidor, especialmente da consumidora, que deveria trocar a abominável carne vermelha por um natural prato de flocos de aveia, milho, etc. Sua pele fiaria mais bonita, ela acordaria se sentindo outra... Valia até propaganda enganosa; um potinho vale mais que um bifinho.”

Carlos Rodrigues Brandão, citado por LAZARINI NETO, 1994, realizou um estudo sobre o campesinato goiano onde coletou depoimentos de pequenos lavradores de Mosamedes, em Goiás que aqui reproduzimos como forma de ilustrar o pensamento popular em relação a carne suína.

a – *“Eu sei lá. Mesmo assim a gente vê os outros falar. Acontece que a gente come e sente. Começa a arrotar aquilo, às vezes a gente mistura uma coisa com outra e não da bem certo. Então a gente nota que aquilo é uma comida meio reimosa. A batata é uma comidinha muito simples. Parece que não é ofensiva quase nada. Ela só tem uma coisa, ela é ventosa. A gente come e fica sentindo aquela ventania por dentro. Já o cará, que é parecido com a batata (...), é muito reimoso. Pepino por exemplo, pepino com manga e ovo são três coisas perigosas. (...) A carne de frango, ela é um pouco reimosa. O pato, o peixe é reimoso. Qualquer peixe (...). O porco também é reimoso... A carne de gado é sadia e menos reimosa, tanto que ela é receitada pra doente. Quase que qualquer pessoa. Só não come carne de gado se definitivamente não puder carne de alguma qualidade. Mas se poder comer carne de alguma qualidade, sempre é receitada carne de gado, parece que é meio cá e meio lá”.*

b – *“Comida fraca que eu entendo é assim. Você come só um arroz com feijão, sem carne sem verdura. Uma pessoa que se alimenta assim vai ficando fraca. Agora comida reimosa é comer pequi, peixe frito, carne de porco, principalmente se for porco sem castrar. Carne de leitoa é o que nois mais conhece como comida reimosa... Agora as comidas frias: mandioca é fria, alface é fria. Cará, arroz, tudo é comida fria. Se o senhor ta gripado come mandioca, come arroz provoca tosse. A laranja não é fria não. A manga eles falam que é reimosa e a lima da terra e a goiaba são frias. Provocam tosse. ...O leite é forte, é uma comida sadia. Só tem um incômodo que não se dá com leite. Eu acho que o ovo frito tem a mesma natureza que a carne de porco. Do gado eu nunca vi ninguém falar não”.*

c – *“A única maneira do pepino não fazer mal pra gente é cortar ele em rodela, juntar sal e vinagre, temperar bem e depois dar tudo pros capados comer”.*

Segundo LAZARINI NETO, 1994, o conceito de reimosa, amplamente usado e difundido entre os lavradores entrevistados é de difícil definição, contudo, reima é alguma coisa, substancia, qualidade, presente no corpo de pessoas e de alimentos e que “faz mal ao sangue”, “agita o corpo da pessoa”, “engrossa o sangue”.

“Vimos que as maiores qualidades da comida forte, ”com sustança”, são a atribuição de resistência para o trabalho e contra a fome e suas maiores restrições em que ela “ofende” o homem, sobretudo o “homem de hoje”. O mal que a comida forte pode fazer tem referencia com o aparelho digestivo. Ela “ataca o estômago”e, por conseqüência, enfraquece o homen. Essa é a razão pela qual a comida forte nem sempre é uma comida sadia. Até mesmo, em suas formas mais moderadas, com as combinações atuais, sem banha, sem “mistura forte”como o tutano ou o toucinho no feijão, a comida forte é ofensiva para quem “não tem resistência na digestão”. A comida fraca é a mais adequada para as pessoas enfraquecidas, sejam elas as rianças de hoje, os velhos e doentes do aparelho digestivo, as mulheres menstruadas ou “de resguardo”” (BRANDÃO, citado por LAZARINI NETO, 1994)

Vox populi nec semper vox Dei, amem.

Atualmente a grande concentração de animais ocasionada pela produção em grande escala tem gerado problemas ambientais. A produção de grandes volumes de dejetos é uma característica da criação dos suínos. Isto, no contexto atual, em que se repudiam compulsoriamente atividades que causam danos ao meio ambiente, significa o fortalecimento do conceito de “*imundo*” do suíno.

CAPITULO V

RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. –Evolução da carne suína

Estima-se que os suínos apareceram na terra há mais de 40 milhões de anos e há, aproximadamente, 10 mil anos vivem em domesticidade. Até a domestificação, os suínos necessitavam caçar e lutar para obter seus alimentos e defender-se dos inimigos naturais. Em razão dessa forma de vida, os primeiros representantes do porco doméstico tinham carcaça magra, com concentração de peso na parte anterior.

O cativeiro passou a oferecer proteção contra seus inimigos naturais e o descompromisso com a captura de alimentos permitiu aos suínos economizarem energia que passou a ser armazenada em forma de gordura subcutânea, dando origem ao toucinho.

Desde então e até meados do século XX, a gordura foi considerada como um dos principais produtos da suinocultura atendendo às exigências do mercado neste período. A espessura do toucinho dos suínos da época era de 50 a 60 mm, e o suíno apresentava 40 a 45% de carne magra na carcaça.

Com a oferta de óleos e margarinas vegetais, mais uma forte onda “naturalista” o porco, que ofertava banha, passou a ser inadequado às demandas do mercado. Para atender aos consumidores, a partir de meados deste século iniciou-se um processo de melhoria genética nos suínos, visando o aumento da produção de carne e a redução de gordura.

Hoje, se encontram no mercado suíno com mais de 60% de carne magra e de 10 a 15 mm de espessura de toucinho na sua carcaça.

USDA, Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, em estudo sobre a evolução da gordura da carne suína, mostra que entre 1963 e 1990, a quantidade de gordura de um lombo suíno, diminui 77% e as calorias diminuíram em 53%.

BUEGE et al, 1997, em SuiNews, 1999, mostraram que de 1989 a 1996 os suínos apresentaram uma redução de 2,3 mm para 1,4 mm na camada de gordura que reveste os cortes de carne; o rendimento de carne magra dos cortes melhorou de 75% para 81%; a quantidade de gordura contida nos cortes magros caiu de 5,2% para 4,8 e a quantidade de gorduras insaturadas permaneceu em 58%

Tabela 02 – Evolução dos teores de gorduras e calorias no lombo cozido dos suínos, expresso por 100 g do produto

Ano	Gordura (%)	Calorias (Kcal/100 g)
1963	34,8	413
1983	13,7	237
1990	8,1	194
% de redução 1963-90	76,7	53,0
1994	62,2	187
% de redução 1963-94	82,2	54,7

Fonte : Roppa 1999 – Adaptado de : 1963 a 1990 (USDA, Handbook 8-10, 1992); 1994 – (Univ. Moncton, Canadá) – Adaptado por SuiNews, nº 6 maio de 1999.

5.2 - O suíno mito

Trabalhos recentes realizados por M. Rosemberg, da Universidade de Delaware – EUA, citado por ROPPA (1994), indicam que os suínos são criados em domesticidade há 10.000 anos. Sua origem provavelmente tenha sido o Leste da Turquia, e o homem teria deixado de ser nômade para criar porcos. Desde então a espécie evoluiu angariando um número considerável de admiradores incondicionais, mas ao mesmo tempo, criava verdadeira ojeriza em outros que a rejeitavam.

O baixo consumo de carne suína no Brasil tem se constituído em fator limitante no crescimento de uma atividade que gera inúmeros benefícios sócio-econômicos. O baixo consumo de carne suína, no Brasil, está relacionado a conceitos errôneos que ela foi incorporando no decorrer da história da humanidade. Trabalhos científicos recentes, mostram que muitos conceitos não são verdadeiros, isto no entanto não tem contribuído para mudanças no comportamento da população em relação ao consumo.

Embora essa problemática esteja, há muito tempo, afligindo o segmento da suinocultura no Brasil, passou a despertar maior interesse a partir de 1993, com a publicação do resultado de uma pesquisa realizada na UNICAMP, por NEURA BRAGAGNOLO (1993), que mostra os baixos índices de colesterol da carne suína em relação as fontes de proteína animal.

Tabela 03 – Teores de Colesterol (mg/100g)

Teores de Colesterol (mg/100g)		
Alimento	Cru	Cozido
Frango		
Carne Branca	58	75
Carne escura	80	124
Pele	104	139
Carne Suína		
Bisteca	49	97
Lombinho	49	69
Pernil	50	82
Toucinho	54	56
Carne Bovina		
Contra filé	51	66
Coxão duro	56	-
Coxão mole	50	-
Músculo	52	67
Peito	51	-
Ovos		
Ovo tipo extra (100mg/gema)	190	1000
Ovo de codorna (100mg/gema)	33	1014

FONTE: Neura Bragagnolo, Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, 1993

Os resultados obtidos por BRAGAGNOLO (1993), foram semelhantes a dados anteriormente anunciados na Europa, no Canadá e nos Estados Unidos. Nos Estados Unidos, os dados foram revelados pela Associação Americana do Coração, e naquele país, bem como no Canadá, a carne suína tem a aprovação bem como a recomendação de instituições de cardiologia. Na Europa e na América do Norte, esses trabalhos podem não ter tido a repercussão que se observou no Brasil, provavelmente porque a restrição que a carne suína tem nessas regiões é bem menor.

Uma pesquisa Realizada pela ABCS, A Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (1994) mostra que 35% da população brasileira considera a carne nociva e perigosa e 55% tem restrições pelos seus teores de gordura e colesterol. O principal atributo apontado foi o sabor, 92% dos entrevistados disseram ser este o ponto forte e principal atrativo que a carne suína apresenta.

Em 1999, o médico veterinário Dr. Luciano Roppa, publicou na revista Suinews, artigo intitulado “Mitos e verdades da carne suína“ enfatizando os baixos teores de colesterol. Aborda ainda outras características da carne suína que imaginou pudessem servir para ajudar a construir uma imagem favorável deste produto para com os consumidores, tais como:

- **Relação gorduras saturadas e insaturadas:** 65% das gorduras dos suínos encontram-se na forma insaturada e 35% saturada. Quanto maior o teor de gordura insaturada, mais saudável o alimento.

- **Teor de potássio:** Pelos níveis de potássio da carne suína ela é recomendada para pessoas que tem pressão sanguínea elevada, pois ela ajuda a regular os níveis de sódio do organismo.

- **Carne magra:** A carcaça do suíno criado comercialmente hoje possui entre 56 e 58 % de carne magra. De toda a gordura do suíno, 70% é subcutânea, compondo a camada de toucinho. A gordura intramuscular da carne suína varia 1,1 a 2,4%, sendo esses índices iguais a da carne de frango e inferiores à da carne bovina (2,5%) e ovina (6,5%).

- **Teor de energia:** 100g de lombo assado produzem 194 Kcal, esse índice é considerado bastante baixo, quando comparado com outros alimentos que fazem parte da dieta da população brasileira.

A importância dos suínos para medicina humana é evidenciada por Roppa, citando produtos que são produzidos a partir dos suínos e usados em humanos, tais como: insulina, produzida no pâncreas , hormônio usado no tratamento de diabete;

ACTH, hormônio produzido a partir da glândula pituitária e usada como antiinflamatório; tireóide, fornece produtos para serem usados no hipotireidismo; pele para transplante; heparina, usada no controle de hemorragias, produzida a partir da mucosa intestinal; válvulas cardíacas para transplante e hemoglobina para reconstituição de sangue. A grande variedade de produtos originados dos suínos e usados na medicina humana, e principalmente o uso de órgãos como pele e válvulas cardíacas para transplantes, deve ser interpretado como resultado da similaridade que há entre os organismos humano e suíno, o que deveria conspirar a favor do consumo.

A similaridade observada entre a fisiologia dos suínos e a humana, tornam os suínos os principais candidatos a parceiros da medicina nos xenotransplantes. No mês de Agosto/2000, a imprensa deu amplo destaque a uma disputa entre o Japão e a Escócia, pelo pioneirismo na clonagem de suínos. Depois da clonagem da ovelha Dolly e do anúncio do mapeamento do Genoma, essa foi a notícia relacionada à engenharia genética que teve maior repercussão na mídia. Um exemplo disto foi a disputa travada entre as duas maiores revistas especializadas em ciência, a “Science” dos Estados Unidos e a “Nature” francesa, recorrendo esta última à publicação eletrônica para fazer frente à concorrente norte-americana no anúncio da descoberta.

Embora pareçam desconexos, estes fatos são colocados para que possam ilustrar a importância que podem assumir os suínos para humanidade, a partir dos xenotransplantes. A divulgação destes fatos deve contribuir para construção de uma imagem “saudável” para os suínos.

Num momento em que as estatísticas caracterizam o Brasil como um país onde grande parte da população sofre com a desnutrição e as pessoas de uma maneira em geral buscam alternativas naturais e saudáveis para garantir qualidade de vida, é extremamente contraditório o comportamento social com relação à carne suína.

A partir das abordagens de Roppa, os segmentos relacionados à cadeia econômica de produção de suínos ganharam motivação na busca de uma alternativa para o problema. As associações de criadores parecem liderar as ações no sentido da organização de campanhas publicitárias. No princípio houve grande divulgação das características da carne suína junto aos segmentos produtivos, depois campanhas junto a hipermercados e somente a partir de maio de 2000 a ABCS lançou uma campanha de maior alcance, em que foram investidos cerca de R\$ 700.000,00 na tentativa de se constituir um novo conceito da carne suína, que se relacione a um produto light. Com a

campanha que se estenderia até o final de Julho de 2000, a ABCS espera sensibilizar parte da população e aumentar o consumo per capita em 5%.

A cadeia produtiva de carne suína envolve desde os produtores rurais de milho e soja, criadores de suínos, agroindústria, supermercados, laboratórios de produtos veterinários, fábricas de ração e outros setores de serviços envolvidos, todos compondo um bloco sócio-econômico de grandes proporções. O aumento do consumo interessa de forma particular a cada segmento, mas é evidente o grande benefício que isto significará para sociedade como um todo. A humanidade atravessa um momento em que impera um mercado que diminui as oportunidades e as opções de trabalho ao mesmo tempo em que pairam dúvidas sobre a capacidade de produção de alimentos com relação às demandas que se projetam para o futuro próximo. A suinocultura é, sem duvida, um componente importante no contexto e tudo o que concorrer para melhoria do desempenho do setor refletir-se-á em benefícios para toda a sociedade.

5.2.1 - O mito do colesterol

Pela pesquisa realizada pela ABCS, a restrição da população ao consumo da carne suína é de 90%. Fica evidente também, que o binômio gordura/colesterol é o principal fator de rejeição, por isso consideramos necessária a discussão desses elementos e outros que entendemos contribuir para rejeição no consumo.

O colesterol é responsável por funções vitais do organismo e segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia, do ponto de vista químico não se trata de uma gordura. Ele é um álcool monoídrico não saturado, fundamental para o homem porque faz parte da constituição da membrana que reveste as células dos tecidos e constitui matéria prima para a fabricação de ácidos biliares, hormônios e vitamina D. Portanto ninguém pode viver sem colesterol.

No sangue ele pode estar livre ou fazendo parte das chamadas lipoproteínas (aglomerado de colesterol, proteínas e gorduras que circulam pelas artérias e veias). Do ponto de vista prático nos interessam dois tipos dessas lipoproteínas: a LDL (Low Density Proteins ou lipoproteínas de baixa densidade) e as HDL (High Density Lipoproteins ou lipoproteínas de alta densidade). O colesterol que faz parte das LDL é o

que participa da formação das placas de aterosclerose que obstruem as artérias. Quando ele é absorvido pelos macrófagos que são células sanguíneas, elas se transformam nas chamadas células espumosas que marcam o início do processo de aterosclerótico. Sua elevação é portanto indesejável e deve ser combatida. Já o colesterol contido nas lipoproteínas HDL é o bom colesterol. Ele não participa do processo de obstrução das artérias e tem ainda um efeito protetor. Essas lipoproteínas, na realidade retiram o colesterol dos tecidos e o levam para o fígado onde é eliminado ou reaproveitado. A essa ação chama-se de transporte reverso do colesterol que tem ação anti-aterogênica. Portanto, quanto maior o teor dessas lipoproteínas HDL ou de alta densidade mais se evita a obstrução arterial pela aterosclerose.

Exames de laboratório realizados como o objetivo de se controlar o nível de colesterol na corrente sanguínea, principalmente na população de maior risco, indicam os valores de colesterol total e de HDL e LDL.

A Sociedade Brasileira de Cardiologia realizou em 1996 uma ampla reunião com cardiologistas, especialistas do seu Departamento de Aterosclerose e expoentes representantes das Sociedades Brasileiras de Endocrinologia, Hipertensão, Geriatria, Medicina da Família, Patologia Clínica, Clínica Médica, Nefrologia, Ginecologia e Obstetrícia, do Ministério da Saúde e do Departamento de Nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo. No encontro foi elaborado um importante documento denominado Consenso Brasileiro Sobre Dislipidemias – Detecção – Avaliação.

Os valores a seguir foram retirados daquele consenso e representam os valores atualmente considerados como referência em nosso país.

Tabela 04– Valores de referência sobre níveis de colesterol na corrente sanguínea

VALORES PARA ADULTOS EM mg/dl			
	DESEJÁVEIS	LIMITROFES	AUMENTADOS
Colesterol total	Abaixo de 200	200 – 239	Acima de 240
LDL colesterol	Abaixo de 130	130 – 159	Acima de 160
HDL colesterol	Acima de 35	-	-
Triglicérides	Abaixo de 200	-	Acima de 200

FONTE : Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2000, em www.cordiol.br/cuide/risco

As gorduras são relacionadas com o colesterol pois são elas que em síntese, originam o colesterol. Segundo informações da Sociedade Brasileira de Cardiologia, os lipídios são absolutamente necessários para o desenvolvimento da doença aterosclerótica. Não é o único fator de risco, mas o papel por eles representado é de extrema importância. Assim o risco de doença aumenta significativamente e progressivamente quando estão acima dos valores desejáveis e o colesterol total e o colesterol ligado às lipoproteínas LDL. Para o HDL colesterol a relação é inversa: quanto mais elevado seu valor, menor o risco de doença arterial coronariana. Existem evidências atuais que os triglicérides acima de 200 mg/dl aumentam o risco de doença apenas quando estão presentes níveis de HDL diminuídos e de LDL aumentados. Um outro fato muito importante em todas essas evidências é que a redução dos níveis de LDL colesterol reduz, à longo prazo, o risco de doença nos indivíduos saudáveis e diminui as manifestações da doença já instalada nas pessoas com aterosclerose conhecida. É portanto extremamente importante conhecer o chamado perfil lipídico e modificá-lo caso esteja anormal.

É desejável, portanto, o aumento dos níveis de HDL na corrente sanguínea . Isto pode ser feito com exercício físico, eliminando fatores como tabagismo e obesidade, alimentação rica em fibras vegetais, e aumentando o consumo de alimentos com maior concentração de HDL, como a carne suína, entre outros.

O aumento da taxa de colesterol na corrente sanguínea ocorre por uma disfunção orgânica, segundo a qual o organismo perde sua capacidade de controle. As ingestões de alimentos ricos em colesterol ou gorduras podem, no entanto, se transformar em fator de pré-disposição. É daí que surge toda a prevenção contra a ingestão de alimentos gordurosos. É nesse raciocínio que se inclui a carne suína.

Tabela 05: Teores de colesterol, resultado de diferentes fontes de pesquisa

Tipo de carne	Fontes				
	1	2	3	4	Média
Carne suína (mg/100g)					
Lombo cozido	78	79	69	65	72,8
Pernil cozido			82	65	73,5
Carne de frango (mg/100g)					
Peito cozido, sem pele	84	84,8			84,4
Coxa cozida, com pele	92	95,3			93,6
Carne Bovina (mg/100g)					
Filé mignon, cozido	84	84			84

FONTE: Adaptado por Roppa, 1996, na web, www.suinopaulista.com.br ,Acessado em Agosto de 2000, sendo:

- 1- NPPC, National Pork Producers Council and National Pork Board.
- 2- USDA, Agricultural Handbook 8-10, 1992
- 3- Brogagnolo, N. 1993
- 4- Universidad Nacinal de Nutrición, México, 1994

Na Tabela 05 observamos que nos cortes de carne analisada por diferentes fontes do mundo, mostram que a carne suína se destaca pelos baixos índices de colesterol.

5.2.2 – O mito da gordura

Pelo que já foi exposto no item colesterol, o consumidor de uma maneira geral está muito preocupado com a inclusão das gorduras na dieta. É inevitável a relação das gorduras com os problemas cardiovasculares. O fato de o suíno já ter sido a principal fonte de lipídios para dieta humana,esta informação que se encontra sedimentada na memória de grande parte da população como sinônimo de gordura.

Sobre as gorduras na dieta, há dois aspectos importantes a serem evidenciados; o primeiro é que, a exemplo do colesterol a gordura é indispensável para o organismo humano e portanto na dieta. O segundo é o fato de que nem todas as gorduras são iguais.

5.2.2.1 – A qualidade das gorduras

A qualidade das gorduras é medida pela composição química dos seus elementos básicos, os ácidos graxos. Eles, basicamente, se dividem em saturados, monoinsaturados e poliinsaturados. Os saturados incrementam o colesterol no sangue, enquanto que os poliinsaturados se opõem a tal inconveniente. Já os monoinsaturados não atuam nesse nível. O que define a melhor ou pior qualidade de um alimento em sua relação com o colesterol é a relação poliinsaturados/saturados. Quanto maior essa relação, mais aconselhável será o seu consumo . O ótimo para o conjunto da dieta está entre 0,8 e 1,0.

Tabela 06 –Características das Gorduras de Diferentes Espécies

CARACTERÍSTICAS DAS GORDURAS DE DIFERENTES ESPÉCIES			
	Suínos e Aves	Bovinos	Ovinos
Relação poliinsaturados/ saturados	0,3 – 0,8	0,1	0,04
Gordura intramuscular	1,1 – 2,4	2,5	6,5
Colesterol	50 - 60	70	70 - 90

FONTE : (J.P. Girard J, Bout, INRAT THEIX), na web, www.cejota.hypermart.net, acessado em setembro 2000.

Segundo o “Diário Médico” na Web, os suínos produzem uma gordura pouco saturada e contém entre seus ácidos graxos saturados mais importantes o ácido estereático, que se transforma, facilmente em oléico e desta forma não aumenta os níveis de colesterol.

Como pode ser observada na tabela 07, a soma das gorduras poliinsaturadas e monoinsaturadas é superior a 60%. Metade dessas gorduras são constituídas de ácido oléico, que é importante para efeitos de redução dos níveis de LDL na corrente sanguínea.

Do ponto de vista da prevenção do aumento do colesterol plasmático, se considera mais importante o índice que relaciona a quantidade de ácidos graxos insaturados diante dos saturados que o próprio colesterol contido nos alimentos.

Tabela 07: Composição das Carnes Com Relação ao Teor de Gordura Saturada, Poliinsaturada e Monoinsaturada

Tipo de Carne	Quantidade de Gordura (%)		
	Saturada	Poliinsaturada	Monoinsaturada
Coxa de frango, sem pele	31	25	44
Filé mignon, bovino	46	06	48
Pernil suíno	38	10	52

FONTE : Adaptado de: Nutrient Data Laboratory, citado por Roppa, 1996, , www.suinopaulista.com.br ,Acessado em Agosto de 2000

ROPPIA (1996), cita outro ponto importante com relação a gordura dos suínos, 70% dela não está na sua carne, mas concentrada abaixo da pele, constituindo o panículo adiposo, ou seja o toucinho. Do total de gordura suína, apenas 20 a 25% fica localizada dentro dos tecidos musculares. O bastante para assegurar o paladar e a maciez. A tabela 08, mostra que o teor de gordura intramuscular da carne suína é semelhante ao das aves.

Tabela 08 Teor de Gordura Intramuscular

Espécie	%
Aves	1,1 a 2,4
Suínos	1,1 a 2,4
Bovinos	2,5
Ovinos	6,5

FONTE: Adaptado da: Girard & Bout, INRAT THEIX, na web, www.suinopaulista.com.br ,Acessado em agosto de 2000.

Tabela 09: Quantidade de Gordura Total nos Principais Cortes de Carnes,Determinada por Diferentes Fontes

Tipo de carne	Fontes				
	1	2	3	4	Média
Carne suína (g/100g)					
Lombo cozido	7,5	7,12	5,9	6,2	6,7
Pernil cozido			4,7	6,2	5,5
Carne de frango (g/100g)					
Peito cozido, sem pele	3,5	3,5	3,5		3,5
Coxa cozida, com pele	15,3	10,8			13,0
Carne Bovina (g/100g)					
Filé mignon, cozido	10,0	10,0			10,0

FONTE: Adaptado por Roppa, na web, www.suinopaulista.com.br ,Acessado em Agosto de 2000, sendo:

- 1- NPPC, National Pork Producers Council and National Pork Board.
- 2- USDA, Agricultural Handbook 8-10, 1992
- 3- Canadian Nutrition File, 1991 e University of Moncton, 1994
- 4- Universidad Nacinal de Nutrición, México, 1994

Analisando-se a redução da quantidade de gordura observada nos últimos trinta anos (tabela 02) e a projeção de uma redução exponencial para os próximos anos, associada a qualidade observada na gordura dos suínos, sua essencialidade para nossa dieta, ousamos a concluir que existe uma forte evidência de que estamos extinguindo uma excelente fonte de lipídios.

5.2.3 - O mito das calorias

Recomendações da American. Heart. Association, citados por ROPPA, 1996, indicam que o alimento a ser ingerido diariamente deve atender aos requerimentos em energia do organismo, da seguinte forma:

- 55% fornecidas pelos carboidratos;
- 25% fornecidas pelas gorduras;
- 20% fornecidas pelas proteínas.

Tabela 10: Quantidade de Calorias em Carnes, Segundo Diferentes Fontes. (Kcal/100g)

Tipos de Carnes	Fontes			
	1	2	3	Média
Carne Suína				
Lombo cozido	188	194	184	189
Pernil cozido	-	-	162	162
Costela	-	-	317	317
Carne de Frango				
Peito cozido, sem pele	164	165	-	164
Coxa cozida, com pele	243	209	-	226
Carne Bovina				
Filé mignon, cozido	210	210	-	210

FONTE: Adaptado por Roppa, 1996, na web, www.suinopaulista.com.br ,Acessado em Agosto de 2000, sendo:

- 1 NPPC, National Pork Producers Council and National Pork Board.
- 2 USDA, Agricultural Handbook 8-10, 1992
- 3 Canadian Nutrient File,1991 e Universidade de Moncton, 1994

De acordo com a tabela 10, ao consumir 100 g de lombo cozido, o indivíduo estará ingerindo 189 kcal, isto significa aproximadamente 9% do “permitido” ou sugerido na tabela 11 .

TABELA 11 - Guia para Consumo Diário de Gordura

ATIVIDADE	CALORIAS (kcal)	TOTAL DE GORDURA (g) (30% das calorias)	GORDURAS SATURADAS (g) (10% das calorias)
Mulheres sedentárias	1600	53	17
Homens sedentários e Mulheres ativas	2200	73	24
Homens e Mulheres muito ativos	2800	93	31

Fonte : Nutrition & Healh, NPPC, citado por Roppa, 1996

5.2.4 – O mito da Cisticercose

A cisticercose é uma doença parasitária, que ocorre, quando o indivíduo “hospeda” larvas da *Taenia solium*. As larvas constituem uma fase intermediária do ciclo de vida do parasita. Quando o homem “hospeda” a forma adulta do verme, a doença denomina-se Teníase.

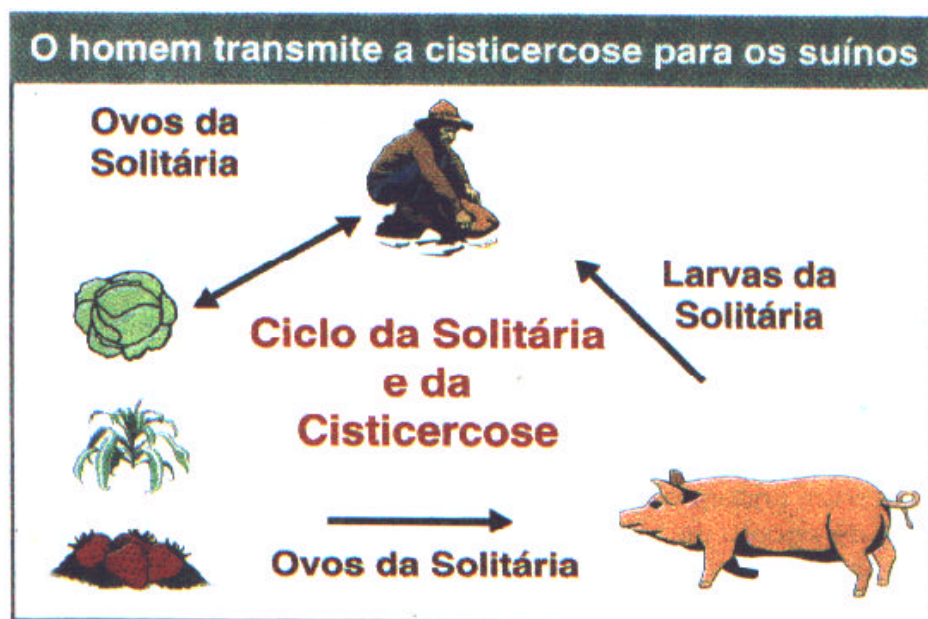
Quando os suínos eram criados em sistemas extensivos ou semi-intensivos e tinham acesso a solo, vegetais e normalmente as condições sanitárias eram deficitárias, a incidência de cisticercose nos suínos era freqüente. Por isso quando a cisticercose é diagnosticado na espécie humano, o caso acaba sendo relacionado aos suínos.

Tanto os suínos como na espécie humana, para desenvolver a cisticercose, o indivíduo tem que ingerir ovos da *Taenia* adulta, que ao serem atacados pelas secreções digestivas, se transformam em larvas. Essas larvas se localizam nas vilosidades intestinais donde atravessam as paredes intestinais e ganham os vasos sanguíneos para migrarem para os outros pontos do corpo. Preferem músculos bastante oxigenados como algumas vísceras e o cérebro , onde se fixam e dão forma a uma estrutura denominada cisticerco. Quando localizado no cérebro origina a neuricisticercose, a forma mais lesiva da doença.

Quando o ser humano alimenta-se de carne suína contaminada com cisticercos, ele irá desenvolver a forma adulta do verme, que se aloja no intestino, quase sempre um único exemplar se desenvolve, e no caso, a doença é denominada de Teníase, popularmente conhecida como “solitária”.

Uma *Taenia* adulta alojada no intestino do homem, solta regularmente anéis de seu corpo contendo milhares de ovos que ganham o meio ambiente via fezes. Esses ovos, quando secos são muito leves e se espalham facilmente pelos ventos e mananciais de água. Nessas condições permanecem férteis por até 300 dias. A *Taenia* adulta pode permanecer viva no intestino de seu hospedeiro por até oito (8) anos, e assim o seu portador contamina o ambiente muitas vezes.

Figura 3 – O CICLO DA *Taenia solium*



Fonte: ROPPA, 1994 – Revista Suinocultura Industrial

Em condições sanitárias satisfatórias o risco de contaminação diminui. Mas em condições precárias, o homem acaba ingerindo os ovos através, principalmente das hortaliças e água não tratada.

Os sistemas atuais de criação de suínos impõem aos animais condições de completo confinamento, que praticamente anulam a possibilidade de contaminação. Para que os suínos desenvolvam a *Taenia* adulta e sejam veículos de disseminação teriam que ingerir os cisticercos, alimentando-se de companheiros ou humanos contaminados, possibilidade mais do que remota.

5.2.5 – “Exportar é o que importa” – outro mito?

Em 1998 o Brasil produziu 1,69 milhões de toneladas de carne suína, o que o colocou entre os dez maiores produtores do mundo. Do total produzido, apenas 5% é exportado, ou seja 95% de toda a produção nacional é consumida no mercado interno. As exportações de carne suína pelo Brasil são modestas e reprimidas basicamente por barreiras sanitárias impostas pelos grandes importadores, no caso o Japão, a Rússia, os EUA, Hong Kong e outros países da Comunidade Econômica Europeia (CEE). Considerando-se as leis elementares de mercado como a da oferta e procura, o crescimento e expansão da atividade suinícola no Brasil dependerá fundamentalmente de dois aspectos:

5.2.5.1- Aumento das Exportações

O volume de exportações do Brasil hoje é bastante pequeno. Em 1998 foram 81.565 toneladas o que representa 3,44% do mercado mundial. A Argentina, Hong Kong e Uruguai foram os compradores. Embora o volume exportado seja pequeno, colocou o país como sétimo exportador mundial, donde conclui-se que são poucos os países exportadores.

Os Europeus são grandes consumidores de carne suína, não têm restrições ao consumo, tanto que essa é a sua principal fonte de proteína animal. A CEE é, depois da China, o maior produtor de carne suína, tornando a região praticamente auto-suficiente, o comércio ocorre intracomunidade. Este equilíbrio tende a ser quebrado pelo aumento da demanda em função do crescimento da população e as limitações de crescimento da suinocultura em função das pequenas áreas e dos grandes volumes de dejetos produzidos. Esta situação pressupõe a abertura de novos mercados para exportação.

Tabela 12: Exportação de Carne Suína de Acordo com o Destino (em toneladas)

PAÍS DE DESTINO\ANO	1997	1998	1999
Argentina	25606	35247	32712
Hong Kong	27893	37835	36675
Macedônia	333	98	
Uruguai	4620	4291	6668
Rússia	0	42	0
Outros	5285	4052	5787
TOTAL	63827	81565	81842

FONTE: Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne Suína, www.abipecs.com.br acessado em Agosto/2000.

As exportações brasileiras são pequenas basicamente em função de problemas sanitários, tais como a Peste Suína Clássica e a Febre Aftosa. Programas sanitários rigorosos desenvolvidos pelos criadores e negociações diplomáticas vem gradativamente derrubando estas barreiras.

As barreiras sanitárias não são um problema exclusivo da carne suína. Nos últimos, anos os governos têm feito investimentos significativos em programas de erradicação da Febre Aftosa. As medidas têm por objetivo eliminar o problema da bovinocultura e da suinocultura. Logicamente que esses programas têm o objetivo principal de resolver um problema que há anos vem atormentando os criadores, causando prejuízos a toda cadeia produtiva do segmento. Contudo, o grande chamativo para conscientização da necessidade de se incluir os criadores nos programas, são as possibilidades das exportações. Como se as exportações fossem razões suficientes para legitimar toda e qualquer ação.

Não estamos afirmando que as ações dos órgãos oficiais objetivem apenas dar condições de exportação à carne bovina e suína, mas esse é o grande anunciado nos programas.

Tabela 13: Evolução das Exportações da Carne Suína

	1997	1998	1999	2000 [®]
Exportações no ano (toneladas)	63827	81565	81842	20406
Aumento em relação ao ano anterior (%)		27,79	0,34	26,64

FONTE: Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne Suína, www.abipecs.com.br acessado em Agosto/2000. Exportações até março de 2000 e % de crescimento com relação a igual período de 1999

O aumento das exportações representa uma grande possibilidade de crescimento da atividade suinícola, mas o sistema produtivo, no caso fica mais exposto às exigências do mercado externo e as políticas, muitas vezes protecionistas dos países importadores portanto, apesar de tratar-se de uma alternativa interessante, no Brasil, em função do grande potencial de aumento no consumo, justifica-se um estudo sócio-econômico que compare resultados obtidos nos investimentos em programas de incentivo as exportações com programas que estimulem o consumo interno.

Neste sentido a que se considerar o fato de que, um incremento de 100% nas exportações seria o equivalente, em demanda de produção, ao aumento de 1,0 Kg/habitante/ano no consumo interno de carne suína.

5.2.5.2- Aumento do Consumo Interno

O consumo per capita de carne suína pelos brasileiros é historicamente pequeno. Em 1999 alcançou a casa dos 10 kg/habitante/ano (Tabela 14), resultado bem melhor dos alcançados no início da década de 90, mas bastante inferior aos 14,52 Kg/habitante/ano do mundo e quase irrisório se comparado com os 40 Kg/habitante/ano consumidos na Europa.

O brasileiro consome pouca carne suína, no entanto, este pouco significa 95% da produção nacional. Temos um consumo per capita pequeno, mas um grande mercado interno, com claro potencial de crescimento. As exportações brasileiras de 1998 e 1999, na casa das 81 mil toneladas, seriam facilmente absorvidas pelo mercado interno com o incremento de 0,5 Kg/hbitante/ano no consumo per capita.

Tabela 14: Histórico do Consumo Per Capita de Carne Suína no Brasil.

Ano	Consumo/Tons	Per capita(Kg/Hab/ano)
1988	1083	7,87
1989	996	6,68
1990	1033	7,26
1991	1115	7,68
1992	1147	7,96
1993	1226	8,31
1994	1301	8,46
1995	1439	9,23
1996	1501	9,56
1997	1481	9,26
1998	1617	9,98
1999	1744	10,7

FONTE: Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne Suína, www.abipecs.com.br acessado em Agosto/2000.

Na tabela 15 observamos que em 1998 e 1999 o consumo per capita cresceu 0,73 e 0,72 Kg/habitante/ano, o que representou a absorção de 136 e 127 mil toneladas respectivamente, da produção pelo mercado interno. Neste mesmo período, a demanda em razão das exportações foi de 163,4 mil toneladas.

Tabela 15-Comparativo da Demanda de Produção em Função do Aumento do Consumo Per Capita

	1997	1998	1999
Consumo per capita (Kg/habitante/ano)	9,25	9,98	10,70
Aumento do consumo per capita no ano (Kg/habitante/ano)	-0,30	0,73	0,72
Consumo total no ano (mil tons)	1481	1617	1744
Aumento do consumo no ano (mil tons)	-20	136	127
Exportações no ano (mil tons)	63,82	81,56	81,84

FONTE: Adaptado da Associação dos Produtores e Exportadores de Carne Suína, www.abipecs.com.br acessado em Agosto/2000.

Tabela 16: Incremento na Demanda da Produção nos Anos de 1998 e 1999

Razão do incremento	Mil toneladas
Pelo aumento do consumo interno	263
Pelo total das exportações	163

FONTE: Adaptado da Associação dos Produtores e Exportadores de Carne Suína, www.abipecs.com.br acessado em Agosto/2000.

Segundo ABCS, um dos problemas relacionados ao consumo, reside no fato de que somente 30% é constituído de carne in natura, e 70% é de carne industrializada o que eleva o preço do produto. Neste caso o consumo passa a ser relacionado com o poder aquisitivo da população. Na Europa o consumo de carne suína in natura representa 70% do total.

Na tabela 17, podemos observar que a majoração dos preços dos suínos da granja até chegar ao consumidor final é outro aspecto apontado pela ABCS como causa que limita o consumo, haja vista outros produtos como frango que se inflacionam bem menos. Enquanto o preço do frango da granja ao consumidor sofre reajuste médio de 70%, o suíno é majorado 666% no Brasil. Na França o aumento é de 223% e no Peru 351% .

Tabela 17: Inflação da Carne Suína do Produtor ao Consumidor

Preço por Kg em dólar			
	Brasil	França	Peru
Granja	0.60	1.04	.094
Frigorífico	1.03	-	-
Supermercado (lombo)	4.60	3.36	4.24
Inflação	666%	223%	351%

FONTE: Luciano Roppa, Junho/99 na ABCS, Suinocultura 500 anos, 1999

Outro levantamento mostra que o consumo decresce conforme se percorre o país do sul para o norte, da região sub-tropical para equatorial, ou talvez do maior nível cultural para regiões de menor alcance da educação

Tabela 18: Distribuição do Consumo Per Capita e Taxas de Analfabetismo por Região do Brasil

Região	Consumo Kg/habitante/ano ¹	Analfabetismo funcional (%) ²	Analfabetismo (%) ²
Sul	19.0	23.2	8.1
Sudeste	15.4	23.1	8.1
Centro Oeste	12.0	27.3	11.1
Nordeste	5.5	47.8	27.5
Norte	3.5	30.5	11.8
Brasil	10.09	30.5	13.8

¹- Luciano Roppa, Junho,1999, em ABCS Suinocultura 500 anos, 1999
²-IBGE, 2000, Na Folha de São Paulo, Caderno 3, 29/04/2000

Mesmo não se observando uma relação direta entre os níveis de analfabetismo e o consumo de carne suína, pode-se afirmar que ele é significativo nas regiões de maior grau de instrução da população e se a relação não for direta, há que se admitir fatores comuns aos dois casos.

5.3- Postura dos médicos com relação a carne suína

A pesquisa realizada junto aos médicos nos proporcionou elementos que possibilitam a visualização da postura médica de acordo com os alimentos que foram sugestivamente , questionados pelo paciente.

As tabelas 19, 20 e 21, nos oferecem um panorama geral sobre a postura dos médicos diante dos diagnósticos pré-estabelecidos, nas quais podemos observar que:

- a) para o diagnóstico de diabetes, apenas as saladas de folhas foram prescritas com unanimidade e o inverso coube ao toucinho suíno (torresmo) com nenhuma indicação positiva.
- b) Para o diagnostico de hipertensão, tivemos 08 casos em que a prescrição foi unânime, às vezes seguida de observações tais como pouco sal, de

preferência grelhado etc. No caso destaca-se o fato de que entre as unanimidades estão o peito e a coxa de frango, fontes de proteína animal e objeto de comparação com a carne suína em capítulos anteriores. Dois alimentos não receberam nenhuma indicação de “pode” para dieta de hipertenso; o ovo frito e novamente o torresmo.

- c) No diagnóstico de cardiopatias 06 foram os alimentos que não tiveram nenhuma restrição na prescrição e novamente ovo frito e torresmo não obtiveram nenhuma indicação de “pode”.

O questionário previu a possibilidade de o médico fazer comentários sobre o alimento em questão. Foram comuns as observações de pouco sal para uso de hipertensão e a restrição na quantidade de massas e arroz para diabéticos. A carne de frango, peito e coxa, recebeu 04 comentários “sem pele”. Isso representa 8,33% do total de oportunidades . A toucinho, foi comentado uma vez, com o comentário “com restrição” após uma postura de “não pode”. Para um diagnóstico de cardiopatia, o pernil recebeu o comentário de que “tem mais gordura do que o lombo”, justificando uma postura de evitar, enquanto o lombo era prescrito.

O alimento saladas de folhas não recebeu nenhuma restrição independente do diagnóstico, as frutas e o feijão vêm na sequência com poucas restrições. O ovo frito e torresmo são os vilões da alimentação, segundo a clientela entrevistada; foram os que sofreram as maiores limitações na inclusão em dietas.

Avaliação de uma dieta alimentar leva em consideração uma serie de fatores, muitos deles sequer citamos, outros foram ou ainda serão superficialmente abordados. O nosso foco está concentrado no alimento, de forma isolada. Isso pode, por vezes, levar a conclusões simplistas, o que não significa que não entendemos a necessidade de se inter-relacionar outros fatores na prescrição da dieta.

Nos resultados obtidos, observamos que muitos alimentos têm avaliação completamente diferente entre um e outro medico. Como é o caso da margarina, para o diagnóstico de cardiopatia, enquanto 25% dos médicos dizem não poder fazer parte da dieta, 37,5% a recomendam e outros tantos sugerem evitá-la. Este é um exemplo de que enquanto alguns alimentos, como as saladas de folhas e as frutas, são consenso de recomendação, o toucinho (torresmo) e ovo frito são consenso de exclusão, outros tantos tem postura médica completamente heterogênea.

Os dados colhidos no diagnóstico de cardiopatia sobre a inclusão do lombo suíno e do pernil na dieta são claros e conclusivos no sentido de que a carne suína tem tratamento diferenciado pelo grupo entrevistado.

O pernil suíno tem 25% de “pode”, 25% de “não pode” e 50% de “evitar”. O lombo por sua vez tem 37,5% de aprovação na dieta, 37,5% de evitar e 25% de orientações para sua exclusão. Outros fatores relacionados a prescrição da dieta podem ter interferido na opinião dos médicos, o que supomos tenha ocorrido também com as outras classes de alimentos, que, no entanto, não tiveram a postura difusa observada neste caso.

Da forma como propunha nossa hipótese inicial sobre a influência dos médicos, como segmento formador de opinião, ela se confirmou. cremos que o comportamento observado que tende para evitar a inclusão da carne suína nas dietas alimentares, influencie a formação do conceito indevido da carne suína.

Uma análise nas tabelas de teores de colesterol (tabela 05) e Quantidade de gordura total (tabela 09), observamos que a coxa de frango possui mais colesterol e gordura do que o peito de frango, e bem mais do que o pernil e o lombo suíno. Observou-se também que o comportamento dos médicos entrevistados foi exatamente o mesmo para coxa e peito de frango. Ou seja, a coxa é associada à imagem saudável do frango. O pernil e o lombo, seguidas as composições observadas nas tabelas citadas, deveriam ter menos restrição do que a coxa de frango. Concluímos que o pernil e o lombo são associados a imagens dos suínos que têm carne gordurosa e rica em calorias.

Os resultados observados nesta etapa, sugerem um conflito entre as informações disponibilizadas e os “conhecimentos” armazenados na memória de longo termo dos médicos. Essa observação é importante na medida em que pode ser generalizada para outros segmentos sociais. As novas informações devem originar novos raciocínios e novas representações mentais, que deverão culminar com a produção de novos conhecimentos. As novas tecnologias de informação tendem a promover o conhecimento coletivo. A busca por informações sobre as características da carne suína, nos revelou um crescente aumento de publicações nesse sentido. A associação das observações com as vantagens sócio-econômicas projetadas pela expansão da suinocultura, nos permitem inferir sobre a redução gradativa do nível de resistências ao consumo da carne suína.

TABELA:19- Postura Médica na Prescrição de Dieta Diante de um Diagnóstico de Diabetes- dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG – 2000

DIAGNÓSTICO: DIABETES

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	POSTURA DO MÉDICO							
	PODE		EVITAR		NÃO PODE		OUTRO COMENTÁRIO	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Massas	0	0	11	68,75	4	25,0	1	6,25
Arroz	10	62,5	5	31,25	0	0	1	6,25
Feijão	12	75,0	3	18,75	0	0	1	6,25
Ovo Cozido	14	87,5	2	12,5	0	0	0	0
Ovo Frito	4	25,0	11	68,75	0	0	1	6,25
Contra filé bovino (Assado)	14	87,5	2	12,5	0	0	0	0
Alcatra bovina (Assada)	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Músculo Bovino (Cozido)	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Pernil suíno (Assado)	6	37,5	8	50,0	2	12,5	0	0
Lombo suíno (Assado)	7	43,75	7	43,75	2	12,5	0	0
Toucinho suíno (Torresmo)	1	6,25	6	37,5	9	56,25	0	0
Peito de Frango (Assado)	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Coxa de frango (Assado)	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Peixe frito	9	56,25	5	31,25	2	12,5	0	0
Peixe ensopado	14	87,5	2	12,5	0	0	0	0
Salada de folhas	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Salada de raízes e tubérculos	5	31,25	10	62,5	0	0	1	6,25
Frutas cítricas	14	87,5	0	0	0	0	2	12,5
Maçã	12	75,0	2	12,5	0	0	2	12,5
Banana	10	62,5	4	25,0	2	12,5	0	0
Café com açúcar	0	0	1	6,25	15	93,75	0	0
Leite	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Margarina	10	62,5	0	0	2	12,5	4	25,0

FONTE : Pesquisa

TABELA:20 - Postura Médica na Prescrição de Dieta Diante de um Diagnóstico de Hipertensão - dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG – 2000

DIAGNÓSTICO: HIPERTENSÃO

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	POSTURA DO MÉDICO							
	PODE		EVITAR		NÃO PODE		OUTRO COMENTÁRIO	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Massas	9	56,25	7	43,75	0	0	0	0
Arroz	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Feijão	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Ovo Cozido	10	62,5	5	31,25	1	6,25	0	0
Ovo Frito	0	0	10	62,5	6	37,5	0	0
Contra filé bovino (Assado)	10	62,5	6	37,5	0	0	0	0
Alcatra bovina (Assada)	12	75,0	4	25,0	0	0	0	0
Músculo Bovino (Cozido)	13	81,25	3	18,75	0	0	0	0
Pernil suíno (Assado)	3	18,75	11	68,75	2	12,5	0	0
Lombo suíno (Assado)	7	43,75	6	37,5	3	18,75	0	0
Toucinho suíno (Torresmo)	0	0	5	31,25	11	68,75	0	0
Peito de Frango (Assado)	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Coxa de frango (Assado)	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Peixe frito	4	25,0	8	50,0	3	18,75	1	6,25
Peixe ensopado	14	87,5	1	6,25	0	0	1	6,25
Salada de folhas	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Salada de raízes e tubérculos	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Frutas cítricas	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Maçã	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Banana	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Café com açúcar	11	68,75	3	18,75	2	12,5	0	0
Leite	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Margarina	8	50,0	6	37,5	2	12,5	0	0

FONTE : Pesquisa

TABELA:21 - Postura Médica na Prescrição de Dieta Diante de um Diagnóstico de Cardiopatia - dos Médicos Entrevistados na Micro Região de Inconfidentes – MG - 2000

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	CARDIOPATIA							
	POSTURA DO MÉDICO							
	PODE		EVITAR		NÃO PODE		OUTRO COMENTÁRIO	
		%		%	0	%		%
Massas	11	68,75	5	31,25	0	0	0	0
Arroz	16	100,00	0	0	0	0	0	0
Feijão	16	100,00	0	0	0	0	0	0
Ovo Cozido	8	50,00	5	31,25	3	18,75	0	0
Ovo Frito	0	0	11	68,75	5	31,25	0	0
Contra filé bovino (Assado)	8	50,0	7	43,75	1	6,25	0	0
Alcatra bovina (Assada)	12	75,0	3	18,75	1	6,25	0	0
Músculo Bovino (Cozido)	14	87,5	1	6,25	1	6,25	0	0
Pernil suíno (Assado)	4	25,0	8	50,0	4	25,0	0	0
Lombo suíno (Assado)	6	37,5	6	37,5	4	25,0	0	0
Toucinho suíno (Torresmo)	0	0	7	43,75	9	56,25	0	0
Peito de Frango (Assado)	13	81,25	3	18,75	0	0	0	0
Coxa de frango (Assado)	13	81,25	3	18,75	0	0	0	0
Peixe frito	5	31,25	8	50,0	3	18,75	0	0
Peixe ensopado	14	87,5	2	12,5	0	0	0	0
Salada de folhas	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Salada de raízes e tubérculos	15	93,75	1	6,25	0	0	0	0
Frutas cítricas	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Maçã	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Banana	16	100,0	0	0	0	0	0	0
Café com açúcar	10	62,5	4	25,0	2	12,5	0	0
Leite	13	81,25	1	6,25	1	6,25	1	6,25
Margarina	6	37,50	6	37,5	4	25,00	0	0

FONTE Pesquisa

TABELA: 22 - Postura dos Médicos Entrevistados X Diagnóstico e a Carne Suína

DIAGNÓSTICO	PERNIL SUÍNO (ASSADO)			LOMBO SUÍNO (ASSADO)			TOUCINHO SUÍNO (TORRESMO)		
	PODE	EVITAR	NÃO PODE	PODE	EVITAR	NÃO PODE	PODE	EVITAR	NÃO PODE
Diabetes	37,50	50,00	12,50	43,75	43,75	12,50	6,25	37,50	56,25
Hipertensão	18,75	68,75	12,5	43,75	37,50	18,75	-	31,25	68,75
Cardiopatía	25,00	50,00	25,00	37.50	37,50	25,00	-	43,75	56,25
Médias	27,08	56,26	16,66	41.67	39,58	18,75	2,08	37,50	60,42
FONTE : Pesquisa									

CAPÍTULO VI CONCLUSÃO

“O porco o qual bem que tem unha fendida, não remói. Não comereis das carnes de nenhum desses animais, nem tocareis seus cadáveres, por que são imundos para vós.”
Levítico, capítulo 11 versículo 06 e 07.

Os problemas relacionados ao consumo de carne suína começaram a se constituir na antiguidade, como se observa nas passagens do Livro de Moises e Alcorão, que escritos a partir das informações disponíveis naquela época, foram e ainda continuam sendo, para parte da população, verdades absolutas. A história da humanidade revela várias passagens em que os suínos fizeram parte, ora idolatrados, ora vilões, como quando foram “responsabilizados” pelas alucinações de Joana d’Arc, através da suposta transmissão da neurocisticercose.

Essas passagens da história, envolvem aspectos religiosos e emocionais por parte do indivíduo no processo de escolha da sua fonte protéica de origem animal que irá compor sua dieta. Para uns a idolatria à carne suína, pois foram alimentos dos deuses, para outros verdadeira ojeriza. E assim foram se constituindo os comportamentos dessas populações, que na dinâmica comunicativa de um meio social foram sendo adquiridos ontogenicamente pelas gerações subseqüentes. Como mostra este trabalho, esses comportamentos se mantêm estáveis até as gerações atuais. De acordo com o conceito de Maturana, concluímos que se trata de um comportamento cultural.

O consumo elevado de carne suína, observado na Europa, contrasta com o baixo consumo deste alimento na África, América do Sul e especialmente no Brasil. Não é apenas o comportamento relativo à carne suína que é diferente nestas regiões, são culturas diferentes, com crenças, mitos e comportamentos diferentes entre estas culturas, mas semelhantes entre os indivíduos de cada região. Este fato também é observado internamente no Brasil, quando analisamos que o consumo de carnes suínas é

maior em determinadas regiões (Sul). A diferença no consumo se acentua na medida que aumentam as diferenças culturais.

O comportamento relacionado ao consumo da carne é, portanto, uma representação social (MOSCOVICI), correspondente aos universos consensuais, estimulados e fortalecidos pela consciência coletiva. As ciências, geram toda uma gama de conhecimentos novos, novas informações que tentam construir um mapa de forças e eventos, a que a consciência humana resiste, pois pertence a outro universo, o universo reificado.

A escolha da carne que iremos consumir, é uma decisão de ação, é uma produção do sistema cognitivo de elaboração correspondente a uma tarefa de execução automatizada. Assim explica-se assim o comportamento de mais da metade dos médicos entrevistados neste trabalho, em excluir a carne suína das dietas de seus pacientes. Da mesma forma explica-se, porque o comportamento com relação à coxa de frango não foi diferente da do peito, mesmo tratando-se de produtos com características comprovadamente diferentes. A ação do médico parte de uma imagem mental em que o frango é “saudável” o suíno “nem tanto”.

Conclui-se facilmente, a partir do fato de encontrarmos muitos relatos na história da humanidade envolvendo o suíno, que eles têm uma co-participação na história dos humanos, como se desempenhassem um papel de coadjuvantes. A História nos revela as passagens que envolvem figuras relevantes de cada época, que nos permitem imaginar inúmeras outras ocasiões, principalmente envolvendo as crenças e as religiões em que os suínos estão presentes, e não são relatadas. A reprodução deste contexto através de anos e anos de história, permitiu a sedimentação e a formação dos arquétipos de acordo com o conceito de Jung. Os arquétipos explicam o “padrão de comportamento” que é observado nas diferentes culturas

No desequilíbrio entre o consciente e o inconsciente está a explicação para o fato de algumas pessoas se sentirem “mal” após o consumo de carne suína. O fato dos arquétipos não serem acessíveis à consciência e terem linguagem própria, somente poderão ser “trabalhados” através desta linguagem. A publicação de dados científicos, comprovando as características saudáveis da carne suína, não atingem os arquétipos. Isso nos leva a concluir que se trata de um problema psicossomático, e desta forma deve ser tratado.

Conforme observamos na tabela 02, o suíno produzido e disponibilizado para população é completamente diferente do de antigamente. Esta deve ser a Tónica das

campanhas de marketing e divulgação da carne suína. A adoção desta estratégia possivelmente nos levará a constituição de um novo arquétipo, onde deverá ser alojada a nova imagem mental para carne suína. A eficiência da estratégia tenderá ser mais eficiente quanto menos permitir transparecer interesses dos indivíduos relacionados ao setor produtivo da suinocultura. A divulgação das características saudáveis da carne suína deverá ser na forma notícias, informações científicas, etc.

A criação de um novo arquétipo que abrigue a nova imagem dos suínos permitirá que caia no esquecimento o arquétipo constituído na antiguidade.

As inferências que produzimos até aqui, nos permitem sintetizar algumas conclusões com relação as hipóteses levantadas no início deste trabalho:

- a) Os dados e informações científicas amplamente abordados por este trabalho, em que são evidenciadas as características saudáveis da carne suína servem para caracterizar o mito em si.
- b) Comprovamos que o segmento social formado pelos médicos da microrregião de Inconfidentes-MG, tem comportamento difuso, com relação à carne suína, na prescrição de dietas alimentares. O fato de pertencerem a um reconhecido grupo social de formadores de opinião, notoriamente muito importante no caso em questão, eles têm forte participação na manutenção do mito.
- c) Os suínos que são ofertados ao mercado consumidor atualmente são muito diferentes dos de antigamente, quando da formação do mito. A evolução genética e as condições de criação, permitem oferecer um produto totalmente renovado, seguramente saudável e sem riscos à população.
- d) O fato de, durante muito tempo, suíno ter sido a principal fonte de lipídios da dieta humana, esta informação encontre-se sedimentada na memória de longo termo da grande parte da população e assim participa da tomada decisão com relação ao consumo da carne suína.
- e) Uma combinação de fatores, tais como: aumento do volume de informações disponibilizadas; novas tecnologias de informação; vantagens sócio-econômicas vislumbradas pelo crescimento da suinocultura; período histórico de valorização dos conhecimentos; pré-disposição dos indivíduos à mudanças de paradigma, entre outros, constituem um panorama favorável ao desencadeamento de um processo de desmistificação da carne suína.

- f) A velocidade com que ocorreu a redução do teor de gorduras da carcaça dos suínos, projetada, para um futuro próximo, um suíno com teor muito reduzido de gorduras. Dada a qualidade dos lipídios dos suínos e sua importância para dieta humana, é possível que ocorra escassez deste produto e tenhamos uma inversão do processo.
- g) Ocorreu uma concentração de ações com o foco voltado para as exportações, com perspectivas pequenas de absorção do incremento devido ao aumento da produção. A cultura do “exportar é o que importa” ainda permeia o setor produtivo, desviando as atenções do grande potencial de consumo interno.

Finalmente concluímos que investir na divulgação das características saudáveis da carne suína, como produtos da ciência para melhoria das condições de vida da população, promoverá o aumento do consumo por parte da população brasileira e então desencadeará um processo de benefícios sócio-econômicos significativos, que são peculiares da suinocultura.

CAPÍTULO VII

SUGESTÕES PARA FUTUROS TRABALHOS

Na linha deste trabalho sugerimos que sejam desenvolvidos trabalhos como por exemplo.

- 1- Diagnosticar outros componentes da dieta alimentar da população que sofram restrição no consumo em função de mitos e tabus a fim de que sejam estudados e comparados com presente trabalho e então, possam complementa-lo.
- 2- Quantificar os benefícios socioeconômicos obtidos pelo aumento do consumo da carne suína. É possível se estabelecer uma relação direta entre, por exemplo, o número de empregos gerados para cada 1 kg de aumento no consumo per capita de carne suína, ou ainda, o número de famílias fixadas na zona rural em função do incremento da atividade suinícola.
- 3- Fazer uma análise das campanhas de marketing que estão sendo desenvolvidas sob a ótica das novas informações geradas por este trabalho.
- 4- Fazer um amplo estudo quantitativo com tratamento estatístico, sobre o comportamento dos médicos, incluindo-se todas as especialidades e mais os nutricionistas. Sugere-se uma análise dos fatores tipo de especialização, tempo de atuação na medicina, região de obtenção da graduação, e região de atuação comparada com suas posturas na prescrição de carne suína na dieta dos pacientes.
- 5- É justificável um trabalho investigatório que confronte as políticas publicas de incentivo as exportações e políticas de incentivo ao consumo, determinando-se uma relação de custo benefício entre ambas as situações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo, Bertrand Brasil, 1993.
- BÍBLIA SAGRADA. Livros LEVÍTICO e DEUTERÔNIO, de acordo com Vulgata Latina e Tradução de Antonio Pereira Figueiredo, Novo Brasil Editora LTDA, São Paulo, 1982
- BRAGNOLO, N. *Determinação dos Níveis de Colesterol em Carnes, Ovos e Macarrão com Ovos*, FEA, UNICAMP, 1993. In revista da Carne nº 222, p. 82.
- CURWEN, E. C. e HATT, G., *The origin of agriculture in Plogh and Pasture*. The Early History of Farming. Callier Books. New York. NY 1961
- DOMINGUES, Otavio. *Introdução a Zootecnia*. Rio de Janeiro. Edições Sai, 1941.
- FIALHO, F. A. P., SANTOS, N. dos (1994) - *A general architecture for simulating complex systems able of auto-organization*. In: Artificial Neural Networks in Engineering Conference.
- FIALHO, Francisco A. P. - *Consciência Cognição Emoção - Conhecimentos, Lembranças puras e Lembranças imagens- Aquisição, Aprendizagem Máquinas - Estrutura cognitiva de Richard.- Modelagem cognitiva e Rede Hipertextual de Lévy* in Apostila da disciplina Engenharia do Conhecimento, 1999
- FIALHO, Francisco A.P., *A modelagem cognitiva na concepção de sistemas de produção*. Florianópolis: UFSC, 1992. Dissertação (Mestrado em Engenharia da Produção) - Programa de Pós Graduação em Engenharia da Produção. UFSC. 1992.
- LAZARINI NETO, Sylvio, *A culinária da carne., arte, ambiente e ritual*. São Paulo, SDF Editores LTDA, 1994
- MATURANA, H. (1990) - *Emociones y Lenguaje in Educacion y Politica*. Chile: Hachette, 1990
- _____. *Desde la Biología a la Psicología*. Chile: Fundación Synthesis, 1993.
- MATURANA, H., VARELA, F. G. (1972) - *De Maquinas e Seres Vivos - Uma teoria sobre a organização biológica*. Chile: Editorial Universitaria.
- _____. - *El árbol del conocimiento*. Chile: Editorial Universitaria, 1992.
- MOSCOVICI, S. (1982) - *Sobre relações sociais*. École des Hautes Etudes en Sciences Sociales: Paris. (resumo)

BIBLIOGRAFIA

- ANDERSON, P. (1992) - *O Fim da História: de Hegel a Fukuyama*. Rio de Janeiro: Zahar.
- ANZIEU, Didier. *O grupo e o inconsciente: o imaginário grupal*. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1993.
- APEL, Karl-Otto. *Estudos de Moral Moderna*. Petrópolis: Vozes, 1994.
- BARTHES, Roland. *Mitologias*. São Paulo, Bertrand Brasil, 1993.
- BÉDAR, René & CHANLAT, Alain. *La gestion, une affaire de parole*. In: CHANLAT, Jean François. (Coord). *L'individu dans l'organisation*. Presses de l'université Laval & Éditions Eska, 1990.
- BIBLIA SAGRADA. Livros LEVITICO e DEUTENOMIO, de Acordo com Vulgata Latina e Tradução de Antonio Pereira Figueiredo, Novo Brasil Editora LTDA, São Paulo, 1982
- BLOCK, Peter. Consultoria: *O Desafio da Liberdade*. São Paulo : Makron Books, 1991.
- BRAGNOLO, N. *Determinação dos Níveis de Colesterol em Carnes, Ovos e Macarrão com Ovos*, FEA, UNICAMP, 1993. In revista da Carne nº 222, p. 82.
- BUBER, M. (1987) – *Camiños de Utopia*. México : Fondo de Cultura Econômica.
- BURKE, T. J.,. *A Percepção e o Processo de Adoção de Inovações na Agricultura*. Piracicaba – ESALQ- USP. 122 p. (Tese de Mestrado), 1977.
- BURKE, T.J e J. MOLINA FILHO, *Fundamentos Teóricos e Instrumentos para a Assistência Técnica à Agricultura* – Série Didática, no. 43, 2ª. ed. Pracicaba (SP) – ESALQ/SP, 1988.
- CAMPBELL, Joseph. *O poder do Mito*, São Paulo, Editora Ave Maria, 1998
- CASTORIADIS, C., et al (1981) - *Da Ecologia à Autonomia*. Lisboa: Centelha.
- _____. *AS encruzilhadas do Labirinto*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987, v.1.
- CASTORIADIS, Cornelius. *A Instituição Imaginária da Sociedade*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.
- CURWEN, E. C. e HATT, G., *The origin of agriculture in Plogh and Pasture*. The Early History of Farming. Callier Books. New Yor k..NY 1961
- DEJOURS, Christoph et al. *Psicodinâmica do Trabalho: contribuições da escola dejourana à análise da relação de prazer, sofrimento e trabalho*. São Paulo: Atlas, 1994.
- DOLLE, J.-M. (1993) - *Para Além de Freud e Piaget: referenciais para novas perspectivas em psicologia*. Petrópolis: Vozes.
- DOMINGUES, Otavio. *Introdução a Zootecnia*. Rio de Janeiro. Edições Sai,1941.
- DRUCKER.Peter - *A organização fundamentada na informação* .In: *As Novas Realidades*. 2ª. ed. S.Paulo: Pioneira, 1989. p.177 a 188.

- DURAN, Gilberto. *Campos do Imaginário*. Instituto Piaget, Lisboa, 1998, edição, Piracicaba (SP), ESALQ/USP, 1988.
- ETZIONI, Amitai. *Organizações Modernas*. São Paulo: Pioneira, 1984.
- FEATHERSTONE, Mike (Org.) *Cultura Global: nacionalismo, globalização e modernidade*. Petrópolis : Vozes, 1990.
- FIALHO, F. A. P., SANTOS, N. dos (1994) - *A general architecture for simulating complex systems able of auto-organization*. In: Artificial Neural Networks in Engineering Conference.
- FIALHO, Francisco A P. - *Consciência Cognição Emoção - Conhecimentos, Lembranças puras e Lembranças imagens- Aquisição, Aprendizagem Máquinas - Estrutura cognitiva de Richard.- Modelagem cognitiva e Rede Hipertextual de Lévy* in Apostila da disciplina Engenharia do Conhecimento, 1999
- FIALHO, Francisco A.P., *A modelagem cognitiva na concepção de sistemas de produção*. Florianópolis: UFSC, 1992. Dissertação (Mestrado em Engenharia da Produção) - Programa de Pós Graduação em Engenharia da Produção. UFSC. 1992.
- FONSECA, Wellington Borges. *Comunicação de Massa e Líderes*. Opinião no Processo de Adoção de Inovações em Viçosa – MG. 62p. (Tese de Mestrado), 1980.
- FUNDAÇÃO CARGIL. *A Soja no Brasil Central*, 1977.
- GANDILLAC, Maurice de. *Gênese da Modernidade*. Rio de Janeiro: Esditora 34, 1995.
- GRISEZ, J. (1978) - *Métodos da Psicologia Social*. Rio de Janeiro: Zahar.
- HABERMAS, J. (1990) - *Pensamento Pós-Metafísico: estudos filosóficos*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro.
- _____. *Conhecimento e Interesse*. Rio de Janeiro : Guanabara, 1987.
- _____. *Consciência e Moral e Agir Comunicativo*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1989.
- _____. *Teoria de La Acción Comunicativa*. Madrid: Taurus, 1989.
- _____. *Teoria de La Acción Comunicativa: complementos y estudios previos*. Madrid: Ediciones Cátedra, 1989.
- HALPERN, J. (1986) - *Reasoning about knowledge: an overview*. Communications of ACM.
- HALPERN, J., MOSES, Y. (1995) - *A guide to the modal logics of knowledge and belief: preliminary draft*. Communication of ACM.
- JESUINO, J. C. (1993) - *Estrutura e processos de grupo: interações e fatores de eficácia*. In: Vala, J.; Monteiro, M. B. (Eds) - *Psicologia Social*. Lisboa: Fundação Calouse Gulbenkian.
- KONDER, Leandro. *O Futuro da Filosofia da Práxis*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.
- KUENZER, Acácia Zeneida. *Pedagogia da Fábrica*. São Paulo: Cortez, 1995.
- LABINI, Paolo Sylos. *Nuevas Tecnologías y Desempleo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

- LANE, S. T. M. (1984) - *A Psicologia Social e uma nova concepção de homem para a Psicologia*. In: LANE, S. T. M.; CODO, E. (Eds) - *Psicologia Social: o homem em movimento*. São Paulo: Brasiliense.
- LAZARINI NETO, Sylvio, *A culinária da carne., arte, ambiente e ritual*. São Paulo, SDF Editores LTDA, 1994
- LORENZ, Konrad. *A Demolição do Homem: crítica à falsa religião do progresso*. São Paulo : Brasiliense, 1986.
- MAISONNEUVE, J. (1977) - *Introdução à psicossociologia*. São Paulo: Nacional/FDUSP.
- MARCUSE, Herbert. *A Ideologia da Sociedade Industrial: o homem unidimensional*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.
- _____. *Eros e a Civilização: uma interpretação filosófica do pensamento de Freud*.
- MATURANA, H. (1990) - *Emociones y Lenguaje in Educacion y Politica*. Chile: Hachette, 1990
- _____. *Desde la Biologia a la Psicologia*. Chile: Fundación Synthesis, 1993.
- MATURANA, H., VARELA, F. G. (1972) - *De Maquinas e Seres Vivos - Uma teoria sobre a organização biológica*. Chile: Editorial Universitaria.
- _____. - *El árbol del conocimiento*. Chile: Editorial Universitaria, 1992.
- MORAN, José Manuel. *Mudanças na Comunicação Pessoal: gerenciamento*
- MOSCOVICI, S. (1982) - *Sobre relações sociais*. École des Hautes Etudes en Sciences Sociales: Paris. (resumo)
- MOTTA, Fernando Carlos Prestes. *As empresas e a transmissão da ideologia*. Revista de Administração de Empresas, 5(32), nov-dez/1992.
- PIAGET, J. (1952) - *The Origins of Intelligence in the Child*. New York: Routledge and Kegan Paul, 1952.
- PIAGET, J. (1955) - *De la Logique de l'Enfant à la Logique de l'Adolescent*.
- PIAGET, J. (1976) - *A Equilíbrio das Estruturas Cognitivas - Problema Central do Desenvolvimento*. Rio de Janeiro: Zahar Editores.
- PIAGET, J. (1978) - *A formação do símbolo na criança*. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1978.
- PIAGET, J. *Psicologia e Pedagogia*, Petropolis, Editora Vozes, 1973.
- PIAGET, J.; GRIZE, J.-B. (1976). *Ensaio de Lógica Operatória*. Porto Alegre: Globo.
- PIAGET, J.; INHELDER; B. - *The Groath of Logical Thinking*.
- PIAGET, J.; INHELDER; B. (1976). *Gênese das Estruturas Lógicas Elementares*. Rio de Janeiro: Zahar Editores.
- RAMOS, Alberto Guerreiro Ramos. *A Nova Ciência das Organizações*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1989.
- REICH, B.; ADCOCK, C. (1976) - *Valores, atitudes e mudanças de comportamento*. Rio de Janeiro: Zahar.

- REVISTA SUINOCULTURA INDUSTRIAL, Nº 127, 132 e 133, Porto Feliz, SP – Gessuli Editores. 1994.
- RICHARD, J.-F. (1990) - *Les Activités Mentales*. Paris: Armand Polin, 1990.
- ROBBINS, S. - *Organization Theory: The structure and design of organizations*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall, 1983.
- RODRIGUES, A. (1973) - *Psicologia Social*. Petrópolis: Vozes.
- RODRIGUES, A. (1981) - *Aplicações da Psicologia Social*. Petrópolis: Vozes
- ROPPE, L. *Atualização sobre níveis de colesterol, gordura e calorias da carne suína*, in www.suinopaulista.com.br/textos , 1999
- ROUANET, Sérgio Paulo. *A Razão Nômade: Walter Benjamin e outros viajantes*. Rio de Janeiro : Editora UFRJ, 1993.
- _____. *As Razões do Iluminismo*. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- SAUSSURE, F. (1991) - *Curso de lingüística geral*. 16 ed. São Paulo: Editora Cultrix Ltda.
- SCHAFF, Adam. *A Sociedade Informática*. São Paulo : Brasiliense/UNESP, 1995.
- SOUZA, Marcio Vieira de. *Mídia e Conhecimento: A Educação na Era da Informação*.
- SOUZA FILHO, E. A. (1993) - *Análise das Representações Sociais*. In: SPINK, M. J. P. (Ed) *O Conhecimento do Cotidiano: As representações sociais na perspectiva da Psicologia Social*. São Paulo: Brasiliense.
- TAJFEL, H.; TURNER, J. (1979) - *An integrative theory of social conflict*. In: AUSTIN, W.; WORSHEL, S. (Eds) - *The Social Psychology of intergroup relations*. Monterey: Brooks. BUBER, Martin. *Caminos de Utopia*. México : Fondo de Cultura Económica, 1987.
- TOFFLER, Alvin. *A Terceira Onda*. Rio de Janeiro, Record, 1980.
- TORRES Jr. Alvaír Silveira. *Integração e Flexibilidade: o novo paradigma nas organizações*. São Paulo : Alfa ômega, 1994.
- TRAGTENBERG, Maurício. *Burocracia e Ideologia*. São Paulo : Editora Ática, 1992.
- VIANA, Teixeira A. *Os Suínos - Criação Prática e Econômica*. São Paulo: Livraria Nobel, 1970.
- WINE, Noga. *Pulsão e inconsciente: a sublimação e o advento do sujeito*. Rio de Janeiro : Jorge

ANEXOS

1 -ROTEIRO PARA APLICAÇÃO DE ENTREVISTA

1 Objetivo.

Identificar o comportamento mais freqüente do médico, com relação a carne suína, diante de um diagnóstico que requeira prescrição de dieta alimentar.

2.Procedimentos.

2 .1. Serão detectados quais são os casos mais freqüentes, em que um médico recomenda dieta alimentar para o paciente. Serão selecionados 03 casos, sem a pretensão de que sejam os mais importantes, nem mesmo de classifica-los por ordem de importância, apenas que sejam, verdadeiramente situações que requerem prescrição de dieta alimentar e que sejam comuns na região.

2 .2. Para cada caso, acima identificado, será elaborado um rol de alimentos, incluindo-se a carne suína, que são freqüentemente incluídos na dieta da população da região. O entrevistado apenas apontará a quais faria restrições na dieta do paciente.

2 .3. O entrevistado saberá tratar-se de um trabalho que visa detectar os alimentos que sofrem restrições na dieta e não especificamente a carne suína. Com isso pretende-se identificar o procedimento isento do entrevistado, buscaremos o comportamento “compulsivo” do médico diante do diagnóstico.

2 .4. A abordagem será feita em forma de entrevista dirigida, pois contará com o contato direto do entrevistador com o entrevistado. O objetivo desta estratégia é que o entrevistado mostre o comportamento ou a postura que adotará numa situação real.

2. 5. A amostra a ser pesquisada poderá ser classificada coma “amostra estratificada” , pelo fato de selecionarmos médicos, o que caracteriza a amostra. No entanto, não haverá estratificação dentro dessa categoria, sendo que nela a seleção da amostra será aleatória. Este procedimento permitirá a generalização dos resultados.

2. 6. A região será definida pela microrregião de Inconfidentes MG, localizada no Sul do estado de Minas Gerais com localização geográfica que se encontra quase que equidistante entre os grandes centros populacionais de São Paulo, SP, Rio de Janeiro, RJ e Belo Horizonte, MG.

3. Proposta de questionário.

Para que não tenhamos que fazer um levantamento de todos os alimentos , suas várias formas de preparo, consideramos os deste rol, pois o nosso objetivo é exclusivamente o comportamento do médico em relação a carne suína, sendo que os demais alimentos estão apenas para ilustrar a situação. Poderão, outrossim, serem alvo de estudo em outras hipóteses.

Os comandos, PODE, EVITAR e NÃO PODE, Justificam-se por representarem a forma com que o médico expressa a resposta que o paciente normalmente espera diante da sua dúvida com relação ao fato de poder ou não consumir determinado alimento.

Sabemos que a forma de preparo dos alimentos como fritar, cozinhar, assar ou grelhar podem alterar as suas características No caso especial da carne, quando a forma de preparo não for citada e para efeito deste trabalho,consideraremos sempre as opções de grelhada ou assada.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO
MIDIA E CONHECIMENTO**

Esta entrevista é parte integrante da dissertação de mestrado que, entre outros, aborda o comportamento do médico na prescrição de dietas alimentares e a relação com sua área de especialização.

Solicitamos ao médico que identifique com um X qual seria a sua posição se questionado sobre os alimentos constantes no rol anexo, em função do diagnóstico sugerido.

Este questionário tem caráter confidencial e exclusiva finalidade científica.

Por

Claudino Ortigara

Orientador:

Prof. Francisco Antonio Pereira Fialho, Dr.

Florianópolis, Setembro de 2000

ESPECIALIDADE DO MÉDICO: _____

DIAGNÓSTICO: DIABETES

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	POSTURA DO MÉDICO			
	PODE	EVITAR	NÃO PODE	OUTRO COMENTÁRIO
Massas				
Arroz				
Feijão				
Ovo Cozido				
Ovo Frito				
Contra filé bovino (Assado)				
Alcatra bovina (Assada)				
Músculo Bovino (Cozido)				
Pernil suíno (Assado)				
Lombo suíno (Assado)				
Toucinho suíno (Torresmo)				
Peito de Frango (Assado)				
Coxa de frango (Assado)				
Peixe frito				
Peixe ensopado				
Salada de folhas				
Salada de raízes e tubérculos				
Frutas cítricas				
Maçã				
Banana				
Café com açúcar				
Leite				
Margarina				

DIAGNÓSTICO:

HIPERTENSÃO

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	POSTURA DO MÉDICO			
	PODE	EVITAR	NÃO PODE	OUTRO COMENTÁRIO
Massas				
Arroz				
Feijão				
Ovo Cozido				
Ovo Frito				
Contra filé bovino (Assado)				
Alcatra bovina (Assada)				
Músculo Bovino (Cozido)				
Pernil suíno (Assado)				
Lombo suíno (Assado)				
Toucinho suíno (Torresmo)				
Peito de Frango (Assado)				
Coxa de frango (Assado)				
Peixe frito				
Peixe ensopado				
Salada de folhas				
Salada de raízes e tubérculos				
Frutas cítricas				
Maçã				
Banana				
Café com açúcar				
Leite				
Margarina				

DIAGNÓSTICO:

CARDIOPATIA

ALIMENTO QUESTIONADO PELO PACIENTE	POSTURA DO MÉDICO			
	PODE	EVITAR	NÃO PODE	OUTRO COMENTÁRIO
Massas				
Arroz				
Feijão				
Ovo Cozido				
Ovo Frito				
Contra filé bovino (Assado)				
Alcatra bovina (Assada)				
Músculo Bovino (Cozido)				
Pernil suíno (Assado)				
Lombo suíno (Assado)				
Toucinho suíno (Torresmo)				
Peito de Frango (Assado)				
Coxa de frango (Assado)				
Peixe frito				
Peixe ensopado				
Salada de folhas				
Salada de raízes e tubérculos				
Frutas cítricas				
Maçã				
Banana				
Café com açúcar				
Leite				
Margarina				